



# Selbstgemachte Scherennudeln mit Rinderhack & Pak Choi

in pikanter Erdnuss-Soße, dazu frischer Koriander

35 - 45 Min • 1485 kcal

55



Weizenmehl



Erdnussbutter



Sojasoße



Sweet Chili Soße



Sriracha Sauce



Koriander



Karotte



Zwiebel



Erdnüsse, geröstet,  
gesalzen



Pak Choi



gemischte  
Hackfleischzuberei-  
tung



Knoblauchzehe



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Balsamicoessig\*, Wasser\*, Pfeffer\*, Zucker\*, Mehl\*, Öl\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 Backpapier, 1 Frischhaltefolie, 1 Sieb, 1 große Pfanne, 1 große Schüssel und 1 großer Topf

## Zutaten 2 - 4 Personen

	2P	3P	4P
Weizenmehl 13) 15)	250 g	375 g**	500 g
Erdnussbutter 1)	25 g	50 g	50 g
Sojasoße 13) 11) 15)	20 ml	40 ml	40 ml
Sweet Chili Soße 14)	50 g	75 g	100 g
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Koriander IL	10 g	10 g	20 g
Karotte DE   IL   ES   NL	1	2	2
Zwiebel DE   NL   EG	1	2	2
Erdnüsse, geröstet, gesalzen 1)	20 g	40 g	40 g
Pak Choi NL   DE	200 g	300 g**	400 g
gemischte Hackfleischzubereitung	250 g	375 g	500 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 770 g)
Brennwert	808 kJ/193 kcal	6212 kJ/1485 kcal
Fett	6,2 g	47,8 g
- davon ges. Fettsäuren	2,7 g	20,9 g
Kohlenhydrate	27,1 g	208,6 g
- davon Zucker	2,9 g	22,5 g
Eiweiß	7,5 g	57,9 g
Salz	0,77 g	5,93 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 1) Erdnüsse 11) Soja 13) Glutenhaltiges Getreide 14) Schwefeldioxid und Sulfit 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: IL: Israel DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande EG: Ägypten



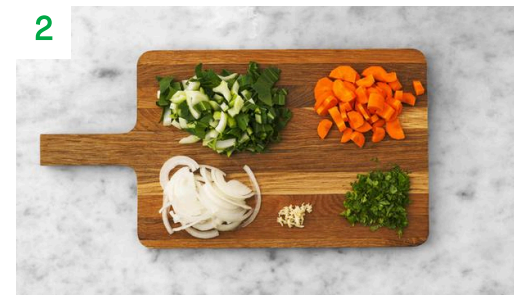
## 1 Für den Nudelteig

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

In einer großen Schüssel 250 g [375 g | 500 g] Mehl, 125 ml [180 ml | 250 ml] Wasser\*, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] Salz\* und 1,5 EL [2,25 EL | 3 TL] Öl\* mit einer Gabel vermengen, bis ein grober Teig entsteht.

Teig auf die Arbeitsfläche geben und 5 Min. kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Min. ruhen lassen.



## 2 Gemüse schneiden

Kräuter fein hacken.

Strunk vom Pak Choi ca. 0,5 cm abschneiden und Pak Choi in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.

Karotte nach Belieben schälen, längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Knoblauch fein hacken.



## 3 Scherennudeln kochen

In einen großen Topf reichlich heißes Wasser\* füllen, salzen\* und aufkochen.

Teig in 2 [3 | 4] Stücke aufteilen. Jedes Stück in eine daumenbreite Rolle formen und dann etwa 0,5 cm flach drücken. Teig mit einer Schere in sehr dünne Streifen schneiden und auf ein Backpapier fallen lassen. Zwischendurch mit etwas Mehl\* vermengen.

Nudeln in das Wasser geben und 5 - 7 Min. bissfest kochen. Durch ein Sieb abgießen.



## 4 Währenddessen

In einer großen Pfanne Hackfleisch 2 - 3 Min. anbraten, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist.

Knoblauch und Karotte in die Pfanne geben und 2 - 3 Min. anbraten.

Pak Choi und Zwiebel in die Pfanne geben und 2 - 3 Min. anbraten.

Mit Erdnussbutter, Sojasoße, Sweet Chili Soße, Sriracha Sauce, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Balsamicoessig, 100 ml [150 ml | 200 ml] Wasser\*, Pfeffer\* und Zucker\* ablöschen.



## 5 Letzte Schritte

Nudeln in die Soße geben und 1 Min. köcheln lassen.

Hälfte Koriander unterrühren und mit Pfeffer\* abschmecken.



## 6 Anrichten

Selbstgemachte Scherennudeln auf Teller verteilen. Mit Erdnüssen und restlichem Koriander garnieren.

Guten Appetit!

### Sriracha Sauce

Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.

### Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

