



SOMEN-NUDELN MIT HACK UND ERDNUSSSOSSE, dazu Pak Choi und Frühlingszwiebeln

EXPRESS REZEPT



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W20

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Somen-Nudeln



Hoisin-Soße



Erdnussbutter



Frühlingszwiebel



Pak Choi



gemischtes Hackfleisch



Sojasoße



Sriracha Sauce



Limette (gewachst)



Erdnüsse

15 Minuten

Stufe 1

2 Tag 1-2 kochen

20

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 hohes Rührgefäß, 1 große Pfanne** und **1 großen Topf**.



1 ZU BEGINN

Erhitze Wasser im **Wasserkocher**.
In einen großen Topf reichlich heißes Wasser füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.
In einem hohen Rührgefäß **Sojasoße**, **Erdnussbutter**, **Hoisin-Soße** und 100 ml [150 ml | 300 ml] **Wasser*** gut vermischen.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Frühlingszwiebeln in Stücke von ca. 3 cm schneiden.
Je 0,5 cm vom Strunk des **Pak Choi** abschneiden, dann **Pak Choi** längs vierteln.
Limette in 4 Spalten schneiden.



3 FLEISCH ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen, **Hackfleisch** 3 – 4 Min. scharf anbraten. **Gemüse** hinzufügen und für ca. 3 Min mitbraten.



4 SOMEN-NUDELN GAREN

Währenddessen 2 [3 | 4] Bündel **Nudeln** in den großen Topf geben und 3 – 4 Min. bissfest garen. Danach in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. **★TIPP:** Es ist ganz wichtig, die **Nudeln abzuspülen**, da sie sonst klebrig werden.



5 SOSSE VOLLENDEN

Gemüse und **Hackfleisch** mit der vorbereiteten **Soße** ablöschen, alles gut verrühren und einmal aufkochen lassen, bis das **Gemüse** weich ist. **Soße** mit **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenspalten** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Somen-Nudeln unter das **Gemüse** heben und alles gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Somen-Gemüse-Pfanne** auf tiefen Tellern anrichten, mit **Erdnüssen** garnieren und mit **Sriracha** (**Achtung: scharf!**) toppen. Mit restlichen **Limettenspalten** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Somen-Nudeln 1)	200 g	300 g	400 g
Hoisin-Soße 1) 10)	60 ml	90 ml	120 ml
Erdnussbutter 9)	50 g	75 g	100 g
Frühlingszwiebel DE ES EG	3	4	6
Pak Choi ES	3	4	6
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Sojasoße 1) 10)	50 ml	100 ml	150 ml
Sriracha Sauce 11)	15 ml	30 ml	30 ml
Limette, gewachst BR MX	1	1	1
Erdnüsse 9)	10 g	10 g	20 g
Wasser* für Schritt 1	100 ml	150 ml	300 ml
Öl* für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	672 kJ/161 kcal	3.046 kJ/728 kcal
Fett	11,25g	51,03g
– davon ges. Fettsäuren	3,32g	15,04g
Kohlenhydrate	5,52g	25,02g
– davon Zucker	3,15g	14,27g
Eiweiß	9,12g	41,36g
Salz	2,190g	9,932g

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) Glutenhaltiges Getreide 9) Erdnüsse 10) Sojabohnen
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien EG: Ägypten BR: Brasilien
MX: Mexiko

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 20 | 20 HelloFRESH