

Asia Hackpfanne mit Spitzkohl, Paprika und Glasnudeln



Zubereitung

1. Glasnudeln nach Packung in heißem Wasser einweichen, abtropfen lassen.
2. Hackfleisch in einer großen Pfanne oder im Wok kräftig anbraten, bis es gut Farbe bekommt.
3. Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mit braten.
4. Spitzkohl, Paprika und Karotten hinzufügen und einige Minuten zusammenfallen lassen.
5. Wok-Gemüse unterheben und alles gut durchschwenken.
6. Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Chili würzen.
7. Alles gut vermengen, abschmecken und kurz ziehen lassen.
8. Mit Sesam und frischer Petersilie bestreuen und mit den Glasnudeln servieren.

Zutaten (für ca. 4 Portionen)

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- ½ Spitzkohl, feine Streifen
- ½ rote Paprika, in Streifen
- ½ grüne Paprika, in Streifen
- 1 Zwiebel, in Würfel
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Glas Wok-Gemüse (abgetropft)
- 2 Karotten, in feine Streifen
- 1 Packung Glasnudeln
- Sojasauce nach Geschmack (ca. 2–4 EL)
- Salz & Pfeffer
- Chili & Chiliflocken nach Geschmack

Zum Garnieren:

- Sesam
- Frische Petersilie, gehackt