

# Nudeln Rezepte

## Chinesische Glasnudeln Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, Fleisch, China, Glasnudeln, Hackfleisch

---

100 g	Glasnudeln	2	Essl. Sherry Amontillado (oder - Medium dry)
250 g	Rinder-Hackfleisch	1,50	Teel. Dunkles Sesam-Öl
2	Frühlingszwiebeln	1	Essl. Maisstärke
2	Essl. Gesalzene schwarze Bohnen - (aus der Dose)	1/4	Teel. Zucker
2	Essl. Sojasoße Ketjap Manis	2	Essl. Sojaöl

---

Glasnudeln in kochendes Wasser geben und dann 30 Minuten ziehen lassen.

Rinderhack mit Sojasoße, Sherry, Sesam-Öl und Stärke vermischen und 20 Minuten stehen lassen.

Frühlingszwiebel kleinhacken (etwas vom Grün zum späteren Garnieren abzweigen).

Glasnudeln abgiessen, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen, mit einer Schere in etwa 7 cm lange Stücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warmhalten.

Sojaöl erhitzen. Frühlingszwiebeln und Fleisch ("Baum") unter Rühren scharf anbraten.

Bohnen ("Ameisen") und Zucker zugeben, einmal aufwallen lassen, dann abschmecken und in einem breiten Streifen über den Glasnudeln anrichten.

Mit Zwiebelgrün ("Blätter") bestreuen und sofort servieren.

Möge die Übung gelingen! Zubereitungszeit: 40 Minuten