Mongolische Nudeln mit Hackfleisch

Für 4 Portionen

400 g Rinderhackfleisch	300 g dicke Nudeln	1 Zwiebel, gehackt
3 Knoblauchzehen	20 g Ingwer, gehackt	1 rote Paprika
1 Karotte	3 Frühlingszwiebeln	100 ml Sojasauce
50 ml Hoisinsauce	2 EL brauner Zucker	1 EL Reisessig
1 EL Sesamöl	2 EL Pflanzenöl	1 TL Chiliflocken
Sesamsamen	Korianderblätter	

Paprika und Karotte in dünne Streifen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und beiseite stellen.

In einer großen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Das Rinderhackfleisch darin anbraten, bis es braun und krümelig ist. Herausnehmen und beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer anbraten, bis sie duften und weich sind.

Die Paprika und die Karotte hinzufügen und 3-4 Minuten braten, bis sie leicht weich sind. Das gebratene Hackfleisch zurück in die Pfanne geben und gut vermengen.

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Hoisinsauce, brauner Zucker, Reisessig und Sesamöl verrühren.

Die Sauce über das Hackfleisch und Gemüse in die Pfanne gießen und gut vermengen. Falls gewünscht, die Chiliflocken hinzufügen.

Die gekochten Nudeln in die Pfanne und alles gut vermischen, bis die Nudeln gleichmäßig mit der Sauce bedeckt sind.

Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und unterheben.

Die mongolischen Nudeln auf Teller verteilen und mit gerösteten Sesamsamen und frischen Korianderblättern garnieren.

NN am 18. September 2025