Fleisch-Nudel-Pfanne

Für 4 Portionen:

250 g Eiernudeln 300 g Rinderhackfleisch 4 EL Sojasauce
2 Knoblauchzehen 3 Frühlingszwiebeln 1 Paprika, gewürfelt
2 EL Sesamöl

Eiernudeln in einem großen Topf mit kochendem Wasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

Rinderhackfleisch in einer großen Pfanne mit erhitztem Sesamöl anbraten, bis es gleichmäßig braun ist.

Fein gehackten Knoblauch, Paprika und Frühlingszwiebeln zum Fleisch hinzufügen und 3-4 Minuten anbraten.

Sojasauce über die Mischung gießen und gut umrühren, 1-2 Minuten köcheln lassen.

Gekochte Eiernudeln in die Pfanne geben und alles gut vermengen, 2-3 Minuten erhitzen.

Die Fleisch-Nudel-Pfanne heiß servieren und nach Belieben garnieren.

Tipps:

Variationen mit verschiedenen Gemüsesorten sind möglich.

Für eine vegetarische Variante Rinderhack durch Tofu ersetzen.

Reste im Kühlschrank aufbewahren.

NN am 01. Oktober 2025