

Mongolische Nudeln mit Hackfleisch

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

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und beiseite stellen.

In einer großen Pfanne oder einem Wok das Pflanzenöl erhitzen. Das Rinderhackfleisch darin anbraten, bis es braun und krümelig ist.

Herausnehmen und beiseite stellen.

Im gleichen Wok 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 den Wok geben und gut vermengen.

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

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

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

Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und kurz unterheben.

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

NN am 12. Oktober 2025