

Kochen**Qin Xie****Dienstag, den 23.05.2023****Gebratenes Hackfleisch mit Glasnudeln****Für 4 Personen****Zutaten**

50 g Glasnudeln
4 Peperoni, rot und grün
1 Frühlingszwiebel
2 Knoblauchzehen
10 g Ingwer
3 EL Rapsöl
200 g Hackfleisch, vom Schwein
1 EL Chili-Bohne-Paste (Sichuan, Douban Jiang, Asialaden)
1 TL Zucker
2 EL Sojasoße, hell
1 EL Sojasoße, dunkel
etwas Salz
50 g Erdnüsse, ungesalzen, geröstet
6 Blätter Kopfsalatblätter, klein

**Zubereitung:**

1. Glasnudeln in heißem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Peperoni abbrausen und in dünne Ringe schneiden. Frühlingszwiebel, Ingwer und Knoblauch putzen bzw. schälen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch fein hacken.
3. Rapsöl in einen Wok oder eine Pfanne geben, bei mittlerer Flamme erhitzen. Hackfleisch darin ca. 2 Minuten anbraten, Chili-Bohnen-Paste hinzufügen und ebenfalls scharf anbraten, bis sich die Aromen perfekt entfalten und verbinden.
4. Zucker in den Wok geben, gut verrühren. Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebel ebenfalls zufügen und 1 Minute mitbraten. Glasnudeln dazugeben, gut vermengen und nochmal 1 Minute braten. Mit den Sojasoßen und Salz abschmecken. Anschließend Peperoni zugeben und ordentlich mischen.
5. Erdnüsse hacken. Die Salatblätter abbrausen und trockenschütteln bzw. trockentupfen.
6. Die Hackfleisch-Glasnudel-Mischung auf den Salatblättern verteilen und mit Erdnüssen garnieren und servieren.