

Hackfleischpfanne (Phad Raab)

Zutaten:

500 g Gehacktes
800 g Weißkohl
2 Möhren
2 Tomaten
400 g Reisbandnudeln
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 EL frischer asiatischer Koriander
6 EL Sojasauce
Chilipulver
Fischsauce (Nam Pla)
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Kohl und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Möhren fein raspeln.
- Gemüse in Öl und etwas Wasser 8 Minuten andünsten.
- Salzen und Pfeffern.
- Das Gemüse aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Mit etwas Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Gemüse unter das Fleisch mengen.
- Alles zusammen etwa 5 Minuten garen.
- Mit Fischsauce würzen.
- Nudeln 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- Danach in kochendem Wasser bissfest garen.
- Nudeln, Hackfleisch und Gemüse vermischen.
- Mit Salz, Chilipulver, Fischsauce und Sojasauce abschmecken.
- Koriander klein hacken und untermengen.