

Mii Raab (Mienudeln – Hackfleisch – Pfanne)

Zutaten:

400 g Hackfleisch
250 g Mienudeln
1 rote Paprika
80 g grüne asiatische Bohnen
500 g Brokkoli
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Mungobohnenkeimlinge (Glas)
8 Cherrytomaten
Saft von 2 Limetten
1 Bund thailändischer Koriander
6 EL Sojasoße
2 EL Nam Pla (Fischsauce)
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Paprika, Bohnen, Brokkoli, Tomaten und Zwiebeln klein schneiden.
- Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl krümelig braten.
- Klein geschnittenes Gemüse untermengen.
- Alles 5 – 10 Minuten braten.
- Nudeln nach Packungsanweisung garen.
- Mungobohnenkeimlinge abtropfen lassen.
- Zusammen mit den Nudeln unter das Hack mischen.
- Sojasoße, Nam Pla und Limettensaft verrühren.
- Soße unter das Nudel - Hack rühren.
- Noch einmal alles zusammen 2 – 5 Minuten braten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Koriander klein hacken.
- Kurz vor dem Servieren Koriander unter das Hack mischen.