

Lecker



ZUBEREITUNG

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und mit 2 TL Salz salzen. Ya Cai abspülen und grob hacken. Die Wurzel der Frühlingszwiebel abschneiden und die Zwiebel schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Strunk vom Pak Choi schneiden und ihn längs halbieren.

In einer Schüssel alle Zutaten für die Sauce vermengen. Nach Geschmack mit Chiliflocken und Sichuanpfeffer abschmecken. Die Nudeln nun nach Packungsanweisung im kochenden Wasser garen, eine Minute vor garende den Pak Choi hinzufügen und mitkochen. Danach abgießen.

Den Ingwer fein reiben. In einer Pfanne 2 EL Erdnussöl hoch erhitzen und darin das Fleisch anrösten, bis es braun ist. Im Anschluss Ya Cai ergänzen, kurz mitrösten und mit Wein sowie Sojasaucen ablöschen. Den Ingwer unterrühren und wenn die Flüssigkeit verdampft ist, vom Herd nehmen.

Die Sauce auf zwei Schalen verteilen, dann die Nudeln und Pak Choi ergänzen und das Topping über die Nudeln geben. Mit Frühlingszwiebelscheiben garnieren und servieren.

ZUTATEN

für 2 Portionen

300 g dünne, chinesische Weizennudeln oder Linguine
80 g Ya Cai / eingelegtes, chinesisches Senfgemüse
1 Pak Choi
1 Frühlingszwiebel
2 TL Salz

Für die Sauce:

2 TL chinesische Sesampaste oder Tahini
2 EL helle Sojasauce
1 TL dunkle Sojasauce
1 EL chinesischer Essig
3 EL Chiliflocken in Öl
½ - 1 TL Sichuanpfeffer, geröstet & gemahlen
1 EL Erdnussöl

Für das Topping:

150 g Hackfleisch vom Schwein, gemischt oder als vegane Alternative
2 EL Erdnussöl
30 g Ingwer
1 EL Shaoxing-Wein
2 TL helle Sojasauce
1 TL dunkle Sojasauce

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Seiher, Feinreibe, Topf für die Nudeln, Schüssel für die Sauce, Pfanne für das Topping, Kochlöffel