

Hackfleisch mit Chinakohl im Wok

Zutaten

- 200 g Chinakohl
- 2 Zwiebeln
- Knoblauch
- 200 g Bandnudeln
- 2 EL Erdnussöl
- 100 g Hackfleisch
- 1/8 Liter Brühe
- 6 EL Sojasauce
- Chiliflocken
- 1 TL brauner Rohrzucker
- Ingwerpulver
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Petersilie

Zubereitung

Chinakohl halbieren und in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln klein würfeln und Knoblauch durchpressen.

Chinesische schmale Bandnudeln nach Packungsanleitung kochen.

Erdnussöl im Wok erhitzen und Hack darin feinkrümelig anbraten. Zwiebel und durchgepressten Knoblauch zufügen. Mit Brühe ablöschen. Sojasauce zufügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Chiliflocken, braunem Rohrzucker, Ingwerpulver und dunklem gerösteten Sesamöl würzen.

Kurz vor dem Servieren die abgetropften Bandnudeln und den Chinakohl unter die Hackfleischsauce mischen. Der Chinakohl sollte bissfest bleiben.

Petersilie fein hacken und über die Hackfleischpfanne mit Chinakohl streuen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)

- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [chinesisch](#), [asiatisch](#), [Wok](#), [Bandnudeln](#), [Chinakohl](#), [Zwiebeln](#), [Knoblauch](#), [Erdnussöl](#), [Hackfleisch](#), [Brühe](#), [Sojasauce](#), [Chiliflocken](#), [brauner Rohrzucker](#), [Ingwer](#), [Sesamöl](#), [Petersilie](#),]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/hackfleisch_mit_chinakohl_im_wok?rev=1624359843

Last update: **22.06.2021 13:04**

