WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Dan Dan-Style-Nudeln mit Putenhackfleisch

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch
1 EL Sesamöl
2 EL Hoisin-Sauce
1 TL 5-Gewürze-Pulver
6 EL Sojasauce
2 Pak Choi
100 g Mungobohnenkeimlinge
100 g Erdnussbutter
1 TL Chiliflocken
0.5 TL Pfeffer
500 ml Geflügelfond
250 g Udon-Nudeln
2 Knoblauchzehen
2 Lauchzwiebeln
2 EL Erdnüsse
Sesam



Nährwerte:

Pro Portion ca. 710 kcal, 43 g Fett, 46 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Dan Dan-Style-Nudeln mit Putenhackfleisch

Zubereitung:

1. Als erstes das Putenhackfleisch in dem Öl für circa 5 Minuten scharf anbraten.



2. Dann Hoisin-Sauce, 5-Gewürze-Pulver und 2 EL Sojasauce unterrühren und anschließend für weitere 3 bis 5 Minuten braten.



3. Jetzt Pak Choi und Mungobohnenkeimlinge für 2 bis 3 Minuten mitbraten.

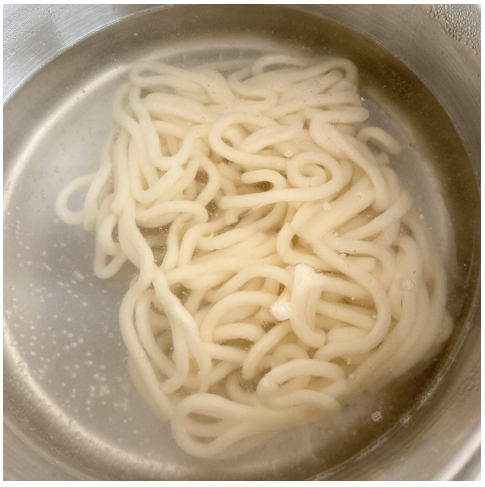
Dan Dan-Style-Nudeln mit Putenhackfleisch



4. Erdnussbutter, Chili und Pfeffer mit Geflügelfond und 4 EL Sojasauce aufkochen und für circa 10 Minuten köcheln lassen.



5. Nebenbei die Udon-Nudeln garen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Dan Dan-Style-Nudeln mit Putenhackfleisch

6. Zum Schluss nur noch alles zusammen anrichten, nach Belieben Knoblauch hinzugeben, mit Lauchzwiebelringen, Sesamöl, Erdnüssen und Sesam verfeinern und genießen!





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**