

# Fettuccine Dandan-Style mit Hackfleisch

Hoisin, Pak Choi und Erdnuss-Chili-Öl

extra schnell 15 – 25 Minuten • 1163 kcal • Tag 2 kochen

28



HelloFresh Beef Gehacktes



Fettuccine



Pak Choi



Frühlingszwiebel



Hoisin-Sauce



Sojasauce



Erdnussbutter



Erdnüsse, gesalzen



milder Chili-Mix



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Salz\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Fettuccine <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
Pak Choi	1 x 130 g	2 x 130 g
Frühlingszwiebel	2 x 15-35 g	4 x 15-35 g
Hoisin-Sauce <b>11) 15)</b>	2 x 25 ml	4 x 25 ml
Sojasauce <b>11) 15)</b>	1 x 50 ml	2 x 50 ml
Erdnussbutter <b>1)</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Erdnüsse, gesalzen <b>1)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
milder Chili-Mix	1 x 2 g	1 x 4 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 500 g)
Brennwert	971 kJ/ 232 kcal	4867 kJ/ 1163 kcal
Fett	10.5 g	52.5 g
- davon ges. Fettsäuren	1.1 g	5.4 g
Kohlenhydrate	22.5 g	112.6 g
- davon Zucker	3 g	15 g
Eiweiss	11.2 g	56.3 g
Salz	1.17 g	5.84 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 1)** Erdnüsse **11)** Soja **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



## 1 Fettuccine kochen

Erhitze reichlich **Wasser\*** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen. **Fettuccine** hinzugeben und 11 – 12 Min. bissfest garen. Anschliessend durch ein Sieb abgiessen und zurück in den Topf geben.



## 2 Für das Chili-Öl

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Öl\*** erhitzen.

Währenddessen weissen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in Ringe schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Chili-Mix (Achtung: scharf!), Erdnüsse**, grünen Teil der **Frühlingszwiebel** und **Salz\*** vermengen. Das heisse **Öl** über die **Mischung** geben und beiseite stellen.



## 3 Dandan-Fleisch anbraten

Strunk vom **Pak Choi** abschneiden und den weissen Teil des **Pak Choi** in 1 – 2 cm Stücke schneiden, grünen Teil ganz lassen.

In derselben grossen Bratpfanne erneut 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Hackfleisch** und weissen Teil der **Frühlingszwiebel** darin 2 – 3 Min. scharf anbraten. Hitze reduzieren, **Pak Choi**, **Hoisinsauce** und Hälfte [gesamte] **Sojasauce** hinzufügen und noch 4 – 5 Min. braten.



## 4 Währenddessen

In einer grossen Schüssel **Erdnussbutter**, restliche **Sojasauce** und 100 ml [200 ml] heisses **Wasser\*** vermengen.

**Tipp:** Die **Erdnussbutter** muss nicht komplett glatt gerührt sein.



## 5 Fettuccine vollenden

Die vorbereitete **Sauce** in den Topf mit den abgessonenen **Fettuccine** geben und alles vermengen.



## 6 Anrichten

**Fettuccine** mit **Sauce** auf tiefe Teller verteilen, dann mit **Dandan-Fleisch** toppen und mit **Erdnuss-Chili-Öl** beträufeln.

## En Guete!

### milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili-Mix. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

### Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

