KIKKOMAN

Bun-Cha-Nudeln mit Schweinefleischbällchen

Gesamtzeit **45 Min.** **25 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Fleisch:

1,2 kg	Schweinsfaschiertes
40 g	Knoblauch (8 Zehen), fein gehackt
20 g	Ingwer, gerieben
120 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
100 ml	Pflanzenöl, zum Braten

Nudeln und Gemüse:

1 kg	Reisnudeln, gekocht und abgekühlt
200 g	Karotte, sehr fein gehobelt
200 g	Gurke, in dünnen Scheiben
200 g	Daikon, in dünnen Streifen
150 g	frische Kräuter (Minze, Koriander, Thai-Basilikum), gewaschen und gezupft

Für das Bun-Cha-Dressing:

50 g	Palmzucker oder Rohrzucker
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
150 ml	Limettensaft
150 ml	Wasser
30 ml	Reisessig
50 ml	Fischsauce
15 g	Knoblauch, fein gehackt
40 g	Chili, rot, fein gehackt

Zum Garnieren:

10	Stängel Koriander, abgezupft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

In einer Schüssel Faschiertes mit Knoblauch, Ingwer und Kikkoman Teriyaki Marinade vermengen.

Schritt 2

Kleine, flache Fleischbällchen à ca. 25 g formen und in einer Pfanne mit Öl auf jeder Seite 5–7 Minuten braten, bis sie goldbraun und gar sind.

Schritt 3

Für die Sauce Zucker in einem Mörser fein zermahlen, dann in eine Schüssel geben und Kikkoman Sojasauce, Limettensaft, Wasser, Reisessig, Fischsauce, Knoblauch und Chili hinzufügen. Verrühren, bis alles gut vermischt ist.

Schritt 4

Eine Portion Reisnudeln in eine Schüssel geben. Karotte, Gurke und Daikon hinzufügen. Die Fleischbällchen darauflegen und mit der Sauce beträufeln. Mit Kräutern, Limettenspalte und optional Chili garnieren.

10	Stängel Minze, abgezupft
30 g	Chili, gehackt (optional)
10	Limettenspalten