

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** Reissessig
- 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, Reissessig, 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