



Glasnudelsalat mit scharfen Hackbällchen



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

| | |
|-------------------------|-------|
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Peperoni Mix | 1 St. |
| Hackfleisch vom Schwein | 600 g |
| Sonnenblumenöl | 3 EL |
| Glasnudeln | 200 g |
| Paprika, rot | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Limetten | 1 St. |
| Sojasauce | 3 EL |
| Koriander, frisch | 10 g |

Zubereitung

1. In einem Topf etwa 1 l Salzwasser abgedeckt aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Peperoni waschen, entkernen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch, Zwiebeln, Peperoni und Salz verkneten und kleine Bällchen formen.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Hackbällchen rundherum ca. 8 Min. knusprig braten.
3. Inzwischen Glasnudeln in das kochende Salzwasser geben, Topf vom Herd ziehen und ca. 5 Min. quellen lassen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
4. Knoblauch schälen und hacken. Limette halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Knoblauch, Limettensaft und Sojasauce verrühren. Glasnudeln mit Paprika und Dressing mischen. Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
5. Auf eine Platte oder in Portionsschalen geben. Scharfe Hackbällchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und darauf verteilen. Glasnudelsalat mit abgezupften Korianderblättchen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 591 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 53 g | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß | 30 g | Fette | 29 g |