

China-Nudeln mit Hackfleisch und cremig-pikantem Spinat

Seit die Asiaten die Crème fraîche entdeckten, sind sie nicht mehr zu halten!

La Mise en Place:

200 g Spinat, 1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehe, 1 Hdv. Sonnenblumenkerne, 150 g China-Nudeln, Nussöl, 150 g Hackfleisch vom Rind, Pfeffermühle, Muskat, Kurkuma, 2 EL Crème fraîche

Die Vorbereitung:

Den Spinat putzen. Den Peperoncino und den Knoblauch fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Spinat eine Minute blanchieren und abgiessen. Eiskalt spülen, gut auspressen und klein schneiden.

Die Sonnenblumenkerne trocken rösten.

Die Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Im Wok Nussöl erhitzen und das Hackfleisch mit dem Peperoncino und Knoblauch schön braten. Mit Pfeffer, Muskat und Kurkuma bestreuen. Spinat und Crème fraîche zugeben.

Die Vollendung:

Zum Schluss die Nudeln beifügen, gut mischen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

