

Rezept

# Fleisch mit Glasnudeln und Spinat

Ein Rezept von Fleisch mit Glasnudeln und Spinat, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Glasnudeln	<b>2</b> Stangen Sellerie
<b>200 g</b> Spinat	<b>1 Stück</b> Ingwer (2 cm)
<b>1</b> getrocknete Chilischote	<b>1 EL</b> fermentierte schwarze Bohnen
<b>4 EL</b> Öl	<b>300 g</b> mageres Hackfleisch
<b>2 EL</b> Sojasauce	<b>1/8 l</b> Hühnerbrühe
<b>1 EL</b> Sesamöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Die Glasnudeln mit warmem Wasser bedecken und 10 Min. quellen lassen.

---

2. Sellerie waschen, putzen und in Würfel schneiden. Spinat verlesen und gründlich waschen. Ingwer schälen und mit der Chilischote und den schwarzen Bohnen fein hacken.

---

3. Öl erhitzen, Ingwermischung darin bei mittlerer Hitze braten. Fleisch und Sellerie unter Rühren mitbraten, bis das Fleisch krümelig ist. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Sojasauce abschmecken, Brühe dazugießen.

---

4. Die Glasnudeln abtropfen lassen und etwas kleiner schneiden. Untermischen und alles noch etwa 2 Min. garen. Abschmecken, mit dem Sesamöl beträufeln und servieren.