

Vietnamesische Hackfleischbällchen

30—45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Glasnudeln
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Salatgurke
2 Stk.	Jungzwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Unbehandelte Limette
400 g	Faschiertes vom Schwein
50 ml	Ketjap Manis
10 g	Koriander
5 g	Frische Minze
1 TL	Honig
3 EL	Sesamöl
4 EL	Weißer Essig
1 EL	Weißer Sesam
1 Prise	Zucker
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 TL	Ingwer gemahlen

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Nudeln zubereitet. Dafür einen mittleren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und die Nudeln in das noch heiße Wasser geben. Dann für 3-5 Minuten ziehen lassen, in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Nun das Gemüse zubereiten. Dafür die Karotten und die Salatgurke waschen und in schmale Streifen schneiden. Den Jungzwiebel in feine Ringe schneiden und den Knoblauch pressen. Jetzt die Schale der Limette fein abreiben und die Limette auspressen.
3. Im nächsten Schritt werden die Hackfleischbällchen zubereitet. Dafür das Faschierte mit dem Knoblauch, dem Ingwer, der Hälfte der Jungzwiebel, einem TL Honig sowie jeweils einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten.
4. Das Faschierte nun in etwa 8-10 gleich große Bällchen formen. Bällchen leicht platt drücken und dann in einer Pfanne in Sesamöl anbraten. Danach die Hälfte des Ketjap Manis unterrühren und die Pfanne beiseite stellen.
5. Für das Dressing wird nun Essig mit den Limettenschalen und dem Limettensaft verrührt. Mit einer Prise Salz und etwas Zucker abschmecken. Jetzt Karotten und die Salatgurke mit dem Dressing vermengen und kurz ziehen lassen.
6. Nun die frische Minze und den Koriander von den Stängeln zupfen. Wer mag, kann diese auch fein hacken. Die Nudeln jetzt in Schalen anrichten und die Bällchen inklusive der Sauce darauf platzieren. Zum Schluss mit dem Gemüse, den Kräutern und etwas Sesam garnieren.