

**Dandan-Nudeln mit gebratenem Spitzkohl****Zutaten für 4 große Portionen**

- 400 g Nudeln, am liebsten chinesische Weizennudeln

**Für die Sauce**

- 3 EL Sesampaste
- 3 EL Wasser
- 2-3 Knoblauchzehen
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 1 TL Szechuan Pfeffer, geröstet und zerdrückt
- 2-4 EL Crispy Chili Oil (z.B. Lao Gan Ma)
- 1 Prise Zucker
- 1/2 Gurke
- 2 Stangen Frühlingslauch (der grüne Teil)
- 1/2 Bund Koriander
- Für das Hackfleisch:
  - 1 EL Öl zum Braten (z.B. Sonnenblume, Raps, Erdnuss)
  - 2 TL Ingwer, gehackt
  - 2 Stangen Frühlingslauch (der weiße Teil)
- 240 g vegetarisches Hackfleisch (alternativ Hackfleisch vom Schwein)
- ½ Kopf Spitzkohl
- 1-2 EL Sojasauce
- 2 EL Erdnüsse, geröstet und gesalzen

**Zubereitung**

Es geht los mit den Nudeln: In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Währenddessen in einer großen Schüssel alle Zutaten für die Sauce glattrühren. Den Knoblauch fein hacken oder pressen. Den Szechuan-Pfeffer im Mörser zerdrücken. Alternativ in einen Gefrierbeutel packen und mit einem Nudelholz zerdrücken.

Anmerkung: Ich würde den Pfeffer nicht einfach weglassen oder ersetzen. Szechuan-Pfeffer ist nicht scharf, sondern bringt einen ganz eigenen, typischen Zitrusgeschmack mit sich. Das ist mit schwarzem Pfeffer nicht zu vergleichen. Alle Zutaten sind in wirklich jedem Asia-Supermarkt erhältlich.

Die Sauce beiseitestellen und das Gemüse vorbereiten. Die Gurke waschen und in feine Streifen schneiden. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Die grünen Ringe zur Gurke geben, die weißen Ringe brauchen wir gleich noch. Den Koriander fein zupfen. Den Spitzkohl waschen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Alles vorbereiten und beiseitestellen.

Die Nudeln ins Kochwasser geben und den Timer stellen. Ein bis zwei Kellen Nudelwasser abnehmen, falls man die Sesamsauce verdünnen möchte.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und den gehackten Ingwer samt den weißen Frühlingslauchringen anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und mitbraten, bis es goldbraun und knusprig ist. Dann den Spitzkohl für 2 Minuten dazugeben. Mit Sojasauce ablöschen.

Ganz klassisch gibt man die Sesamsauce auf den Tellerboden, darauf die Nudeln und das Hackfleisch und mischt anschließend alles. Ich mische Sauce und Nudeln sofort, verteile alles auf Teller und gebe dann Hackfleisch, Gemüse und Kräuter darauf. Zum Schluss noch ein paar geröstete Erdnüsse darüber streuen.

**Rezept: Julia Floß**