

Beefsteakhack-Glasnudelpfanne

Fleisch - Rind

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Beefsteakhack	g	500	750
Glasnudeln	g	100	150
Sherry	EL	2	3
Eiweiß	St.	1	2
Sojasauce	EL	2	3
Staudensellerie	g	400	600
Tomaten	g	400	600
Zwiebel	g	40	60
Pflanzenöl	EL	2	3
Salz, Cayennepfeffer			

VORBEREITEN:

1. Glasnudeln in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen.
2. Hack mit Sherry, Eiweiß und Sojasauce verrühren.
3. Sellerie in sehr feine Streifen schneiden.
4. Zwiebeln sehr fein würfeln.

ZUBEREITUNG:

1. Öl in einer sehr großen gusseisernen Pfanne erhitzen.
2. Sellerie und Zwiebeln bei starker Hitze darin anbraten.
3. Hack zugeben und unter Rühren darin braten bis es krümelig ist. Pfanne vom Feuer nehmen.
4. Glasnudeln abtropfen lassen. In kurze Stücke schneiden. Mit den Tomaten in die Pfanne geben und einige Minuten weiterbraten.
5. Pikant mit Sherry, Sojasauce, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Sake, Wasser oder Weißwein.

➔ VARIATION:

Staudensellerie ersetzen durch Paprikaschoten in Streifen geschnitten.

➔ **TIP:** *Glasnudeln lassen sich gut mit der Küchenschere zerschneiden.*