



# Scharfer Pilz-Nudel-Topf

mit Reisbandnudeln und asiatisch glasiertem Gurkensalat



## HELLO REISBANDNUDELN

Wer die Reisbandnudel erfunden hat, ist bis heute ungeklärt. Gegessen wird sie aber in China, Thailand, Indonesien und Vietnam. Und natürlich bei uns.



Reisbandnudeln



asiatische Mischpilze



Radieschen



Gurke



rote Chili



Limette



Sojasoße



Sweet-Chili-Soße



Speisestärke



Sesamöl



Sesam



Knoblauchzehe



rote Zwiebel



Frühlingszwiebel

15 [25] min.

30 [40] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

leichter Genuss

Dieses Stir-Fry, was ins Deutsche übersetzt so viel wie „Pfannengerührtes“ heißt, bringt Dir das volle Geschmackserlebnis asiatischer Kochkunst. Diese vereint auf beeindruckende Weise Einfachheit mit kulinarischer Raffinesse. Bei einem Biss in Deine, leicht feurig marinierten, Gurkensticks wirst Du bestimmt genauso denken. Guten Appetit bei diesem **scharfen** Gericht.

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, eine **Saftpresse**, **1 großen Topf** und **1 Sieb**.



## 1 DRESSING VORBEREITEN

**Chili** halbieren, entkernen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. **Knoblauch** abziehen. **Chili** (**Achtung: scharf!**) und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **10 g [15 g] Öl** zugeben und **2 Min. [3 Min.]/120 °C/Stufe 1** dünsten. **Sojasoße** zugeben, **10 Sek./Stufe 3** vermengen. ½ der **Mischung** in eine kleine Schüssel umfüllen. **Saft** der **Limette** auspressen.



## 2 GURKEN GLASIEREN

**10 g [20 g] Limettensaft**, **Sesam**, **Sweet-Chili-Soße** (**Achtung: scharf!**), **Sesamöl**, **Speisestärke** und **40 g [80 g] Wasser** in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 4** verrühren und **4 Min. [5 Min.]/95 °C/Stufe 1** kochen. Währenddessen Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren und Kerne mithilfe eines Löffels herauslöffeln. **Gurkenhälften** in ca. 1 cm dicke und 5 cm lange Sticks schneiden und in einer kleinen Schüssel mit der **Glasur** vermengen.



## 3 GEMÜSE ZUBEREITEN

**Rote Zwiebel** abziehen und in Streifen schneiden. **Pilze** vom Wurzelballen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. **Frühlingszwiebel** in grobe Ringe schneiden. **Radieschen** in Scheiben schneiden. Alle diese Zutaten in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschließen. **400 g Wasser** in den Mixtopf geben. Varoma aufsetzen und **8 Min. [10 Min.]/Varoma/Stufe 1** dampfgaren. In dieser Zeit die **Reisnudeln** zubereiten.



## 4 REISNUDELN ZUBEREITEN

Einen großen Topf mit reichlich heißem **Wasser** füllen und aufkochen lassen. **Reisbandnudeln** darin 4 – 6 Min. garen. Anschließend in ein Sieb abgießen. und in den Topf zurückgeben. **Soja-Chili-Dressing** zugeben und gut vermengen.



## 5 KURZ VOR DEM GENUSS

Varoma absetzen. **Gemüse**, **Salz** und **Pfeffer** zu den **Nudeln** geben und alles gut vermengen.



## 6 ANRICHTEN

**Gurkensticks** aus dem **Dressing** nehmen und zusammen mit dem **Pilz-Reisnudel-Topf** auf Teller anrichten, dann genießen.

★ **TIPP:** Wenn Du es etwas kräftiger im Geschmack magst, kannst Du auch die restliche Glasur über den fertigen Reisnudel-Gemüse-Topf träufeln.

Guten Appetit!

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Gurke	1	2
rote Chili	1	2
Limette	1	2
Sojasoße 1) 6)	80 ml	160 ml
Sweet-Chili-Soße	40 ml	80 ml
Speisestärke 15)	2 g	4 g
Sesamöl 11)	20 ml	40 ml
Sesam 11) 15)	10 g	20 g
Knoblauchzehe	1	2
asiatische Mischpilze	100 g	200 g
Reisbandnudeln 1)	200 g	400 g
rote Zwiebel	1	2
Frühlingszwiebel	1	2
Radieschen	100 g	200 g

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].  
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	402 kJ/97 kcal	2578 kJ/618 kcal
Fett	4 g	21 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	3 g
Kohlenhydrate	14 g	90 g
– davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	3 g	16 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	2 g	10 g

### ALLERGENE

1) Weizen 6) Soja 11) Sesam  
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recyclingbar und FSC®-zertifiziert (FSC® C129012)...

Instagram Twitter Facebook #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at