

# Kochen mit Klaus

## Asia-Hackfleisch mit Gemüse (🌶️🌶️)

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g gem. Hack, Salz, Zitronenpfeffer, 1 Glas gem. Pilze, 3 Zwiebeln,
- 4 Knobizehen, 25 g Ingwer, 3 Möhren, Erdnussöl, 4 Lauchzwiebeln,
- 1 grüne, 1 rote Paprika, 150 g Mungobohnensprossen, Sojasauce,
- je 2 EL Fischsauce & rote Currypaste, 4 TL geh. Chilis,
- je 1 TL gemahlener Koriander & Kreuzkümmel, frischer Koriander

### Zubereitung:

1. Pilze abgießen. Gemüse putzen. 1 Zwiebel, Knobli u. Ingwer fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln, Paprika grob würfeln. Möhren in Stifte, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Koriander klein hacken.



2. Hack in Erdnussöl krümelig braten, Zwiebeln, Chili, Knobli, Ingwer mitbraten. Salzen u. pfeffern. Möhren u. Paprika zugeben, abgedeckt 10 Min. braten lassen. Lauchzwiebeln u. Sprossen offen mitbraten. Pilze zugeben, erhitzen. Mit Kreuzkümmel u. Koriander würzen.



3. Currypaste u. geh. Chilis einrühren. Mit Fischsauce, Sojasauce u. Koriandergrün würzen.



*Tipp des Chaoten: Mit Eiernudeln u. Koriander servieren.*

