**Thailändischer Lammfleisch-Salat**

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Zutaten:

* 500 g Lammhackfleisch
* 1 TL Erdnussöl
* 1 rote Zwiebel, geschält, halbiert und in Scheiben geschnitten
* 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
* 1 TL frischer Ingwer, fein gerieben
* 2 EL Fischsauce
* 2 EL Sojasauce
* 2 EL süße Chilisauce
* 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
* Saft von 1 Limette
* 2 Chilis, fein gehackt
* 1 EL frische Minze, gehackt
* 1 EL frischer Koriander, gehackt
* 60 g ungesalzene Erdnüsse, geröstet und gehackt
* 2 x 300 g Packungen Udon-Nudeln, gekocht

zum Servieren

* 80g gemischte Blätter (Grünkohl, Rote Bete und Rucola)

Zubereitung

Öl in einem großen Wok bei starker Hitze erhitzen und die Zwiebel für 5 Minuten lang darin abraten, bis sie weich und karamellisiert ist. Lammhackfleisch hinzufügen und für 5 Minuten mitbraten. Während das Fleisch braun wird, dieses mit einem Holzlöffel zerkleinern.

Knoblauch, Ingwer, Fisch-, Soja- und Chilisauce hinzufügen. Eine Minute kochen und dann die Hälfte der Frühlingszwiebeln, Limettensaft, Chili und Kräuter dazugeben.

Nudeln nach Packungsanweisung erhitzen und in Servierschalen anrichten. Hackfleischmischung darüber geben und mit den restlichen Frühlingszwiebeln, Chili, Kräutern und Erdnüssen bestreuen. Den restlichen Limettensaft darüber träufeln.

Tipp: Dazu passt ein Beilagensalat aus gemischten Blattsalaten oder Grünkohl, Rote Beete und Rucola.