



Veganes Mühlen Hack mit Chili-Zitronengras & Sojasprossen

Zubereitung:

1. In einer Pfanne das Vegetarische Mühlen Hack, die Schalottenstreifen, das Zitronengras und den Chili anbraten.
2. Die Sojasprossen, die Brühe, die Prise Rohrzucker und die Reisbandnudeln hinzufügen und ca. 1 Minute miteinander durchschwenken. Mit Pilzsauce, Limettensaft würzen und kurziterrühren.
3. Alles auf Teller verteilen und mit den gemahlene Erdnüssen und Limettenvierteln garnieren. Ganz zum Schluss das gehackte Koriandergrün darübergeben.

Guten Appetit!

Zutaten (für 4 Personen):

- **400 g Vegetarisches Mühlen Hack***
- 1 Schalotte, in feine Streifen geschnitten
- 1 Stange Zitronengras, sehr fein in dünne Ringe geschnitten
- 1 rote Chili
- 100 g Sojasprossen
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Rohrzucker
- 200 g überbrühte Reisbandnudeln
- etwas vegane Pilzsauce
- Saft von 1 Limette
- 50 g geröstete Erdnüsse, leicht gemahlen
- 1 Limette in Vierteln zum Garnieren
- 1 Bund Koriandergrün, fein gehackt

* Das Vegetarischen Mühlen Hack von der Rügenwalder Mühle ist ein veganes Produkt.

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Nährwert pro Portion:

281 kcal/1.178 kJ
27 g Eiweiß
10 g Fett
20 g Kohlenhydrate