

# Capelli d'angelo mit Schweinehack Thailänderart Nudelgerichte

**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten } 1½ Stunde  
**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Capelli d'angelo <sup>1</sup>	g	500	750
Knoblauchzehen	St.	4	6
Olivenöl	EL	4	6
Schweinehack	g	500	750
Zucker	TL	4	6
Salz			
Schalotten	g	150	225
Chilischoten rot	St.	2	3
Cashew-Kerne geröstet	g	100	150
Sardellenfilet	St.	4	6
Limetten / Zitronensaft	EL	4	6
Korianderblätter frisch (getrocknet)	EL	4 (1)	6(2)
Frühlingszwiebeln	St.	6	9

## VORBEREITEN:

1. Knoblauchzehen sehr fein hacken.
2. Schalotten fein hacken.
3. Chilischoten entkernen und fein schneiden.

---

<sup>1</sup> Engelshaare (Capellini von Barilla)

4. Cashew-Kerne fein hacken und ein Drittel davon zum Garnieren zurücklegen.
5. Sardellenfilet fein zerdrücken und mit 2 TL Zucker, 2 EL Korianderblättern und dem Limettensaft gut vermischen.
6. Den hellen Teil der Frühlingszwiebeln in sehr feine Scheibchen schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. Nudeln nach Vorschrift kochen, abgießen.
2. Schweinehack mit Öl in einer Pfanne ca. 10 Minuten garen. Knoblauch und 2 TL Zucker zugeben und das Schweinehack eine weitere Minuten braten.
3. Schweinehack mit den Nudeln mischen. Die restlichen vorbereiteten Zutaten unterheben. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Nudeln auf Tellern anrichten und sie mit den Frühlingszwiebeln, dem verbliebenen Drittel Cashew-Kernen sowie den restlichen Korianderblättern bestreut servieren.
5. Öl zum beträufeln dazu reichen.