

Nudelsalat mit Rindfleisch und Pilzen

Gesamtzeit **15 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'964 kJ / 708 kcal

Fett: **28 g** Eiweiss: **37 g**
Kohlenhydrate: **74 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für den Nudelsalat:

1 EL Pflanzenöl
200 g Rindshackfleisch
100 g Champignons, in Scheiben
1 EL [Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce](#)
0.5 rote Peperoni
0.5 Zwiebel, gehackt
200 g Penne
200 g Zuckermais aus der Dose

Für Dressing und Garnitur:

1 EL Mayonnaise
1 EL Ketchup
1 TL [Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce](#)
2 EL Erdnüsse, geröstet
1 EL Frühlingszwiebeln, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 EL Pflanzenöl - **200 g** Rindshackfleisch - **100 g** Champignons, in Scheiben - **1 EL** [Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce](#)
Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Rindshackfleisch unter ständigem Rühren anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Champignons und Kikkoman Sojasauce zugeben und unter Rühren weitere 2 Minuten braten. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Schritt 2

0.5 rote Peperoni - **0.5** Zwiebel - **200 g** Penne - **200 g** Zuckermais aus der Dose
Penne nach Packungsanweisung kochen. Peperoni und Zwiebel würfeln. Die Penne in eine grosse Schüssel geben und das gewürfelte Gemüse, den abgetropften Mais und das abgekühlte Rindshackfleisch hinzugeben.

Schritt 3

1 EL Mayonnaise - **1 EL** Ketchup - **1 TL** [Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce](#) - **2 EL** Erdnüsse, geröstet - **1 EL** Frühlingszwiebeln, gehackt
Mayonnaise, Ketchup und Kikkoman Sojasauce verrühren. Das Dressing über den Nudelsalat giessen und gut vermischen. Mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln garnieren.