



# RAFFINIERTER Nudel BURGER

200 g Asia-Suppen-Eiernudeln  
Salz  
400 g Entrecôte am Stück  
80 g Spinatsalat  
1 EL Sesamsaat  
1 Ei (M)  
Öl  
5 EL süße Sojasauce  
(wahlweise Terriyaki-Sauce oder Hoisin-Sauce)  
1–2 Spritzer Reisessig (wahlw. Weißweinessig)  
2–3 Tropfen Sesamöl  
süße Chilisauce

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Rezept für 4 Burger

Aus den USA kommt die Idee für Burger-Buns aus asiatischen Ramen-Nudeln. Serviert mit scharf gebratenem Steakfleisch und Spinatsalat mit geröstetem Sesam, ist das eine Köstlichkeit – und wahrscheinlich einer derjenigen Burger, die eventuell doch besser mit Messer und Gabel gegessen werden sollten.

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und unter kaltem Wasser abkühlen. Abtropfen lassen. Das Steakfleisch in dünne Scheiben schneiden. Spinatsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. Den Ofen auf 80 Grad heizen. Die Nudeln mit Ei vermengen und mit Salz würzen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, einen Metallring (9 cm Ø) einsetzen und mit Nudeln füllen. Leicht andrücken und 2–3 Minuten braten lassen, dann den Ring abziehen. Den Nudel-Bun wenden und nochmals 2–3 Minuten goldbraun braten. Nebenbei den Nudelring erneut füllen. Auf diese Art insgesamt 8 Nudel-Buns braten. Fertige Buns im Ofen warm stellen.
3. Das Fleisch in einer Pfanne in wenig heißem Öl sehr scharf anbraten. Sojasauce zugeben und unter Schwenken weiterbraten, bis die Sauce verdampft ist und die Fleischscheiben goldbraun glänzen.
4. Frühlingszwiebeln schräg in feine Scheiben schneiden und mit dem Spinatsalat mischen. Salzen. Mit Essig, 1 TL Öl und Sesamöl marinieren. 4 Nudel-Buns mit etwas Chilisauce beträufeln, Fleisch darauf verteilen, mit dem Salat toppen und die übrigen Nudeln auflegen. Sofort servieren.