

MARLEY SPOON



Vietnamesisches Bánh mì

mit Schweinehackbällchen



20-30Min.



2 Personen

In Vietnam beschreibt der Begriff „Bánh mì“ eigentlich Brote aller Art, aber heute versteht man weltweit darunter vor allem den bekannten Streetfood-Klassiker. Das Baguette ist von den Franzosen in die damalige Kolonie eingeführt worden. Wir füllen es heute mit saftigen Schweinehackbällchen, einer angenehm säuerlichen Limettenmayonnaise und viel frischem Gemüse.

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Schweinehackfleisch ⁴
- 1 unbehandelte Limette
- 10g frischer Koriander
- 1 Karotte
- 1 Minigurke
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{1,2}
- 50ml Sweet Chili Sauce
- 2 Baguettebrötchen ³

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Eier (1), Senf (2), Gluten (3),

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 750.0kcal, Fett 36.9g, Kohlenhydrate 69.8g, Eiweiß 31.7g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** bei niedrigster Hitze abgedeckt ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser komplett aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitze abgedeckt z...



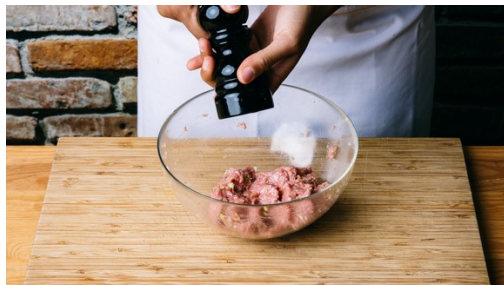
2. Zwiebeln untermischen

Währenddessen die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anschwitzen und anschließend unter den **Bulgur** mischen.



3. Ratatouille fertigstellen

Die **geschnittenen** und **passierten Tomaten** zum **Pfannengemüse** hinzufügen und auf niedriger bis mittlerer Hitze mit Deckel für ca. 16-18Min. köcheln lassen, ggfs. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemeinsam mit dem **Cornbread** und garniert mit **grünen Lauchzwiebelringen** servieren.



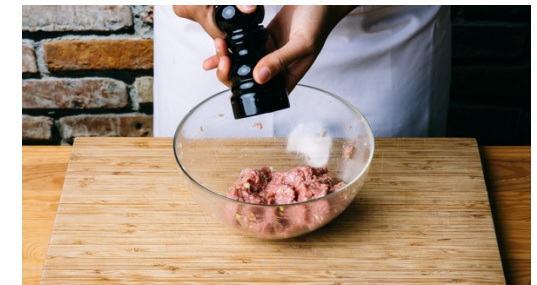
4. Hackfleisch mischen

Das **Hackfleisch** mit den **gehackten weißen Lauchzwiebeln** und der **Chilisauce** vermengen und mit ca. 1TL Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



5. Erdnüsse hacken

In einer großen Pfanne oder in einem Wok 2EL Pflanzenöl stark erhitzen und die **Hähnchenwürfel** ca. 2-3Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln**, die **Karotten** und die **Paprika** hinzufügen und 3-4Min. mitbraten. Inzwischen die **Erdnüsse** grob hacken.



6. Hackfleisch mischen

Das **Hackfleisch** mit den **gehackten weißen Lauchzwiebeln** und der **Chilisauce** vermengen und mit ca. 1/2TL Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**