

Bánh mì! Vietnamesisches Sandwich mit Hackfleisch-Bouletten, Koriander & Sweet-Chili-Mayo

Family 35 – 45 Minuten • 978 kcal • Tag 2 kochen



Sweet-Chili-Soße



Limette, gewachst



Karotte



kleine Salatgurke



Koriander



gemischtes Hackfleisch



Mayonnaise



Steinofenbaguette



Panko-Mehl



Worcester Sauce



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Essig*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Kochutensilien

1 Gemüseschäler, 1 große Pfanne, 2 große Schüsseln, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Sweet-Chili-Soße 14)	25 g	50 g	50 g
Limette, gewachst BR MX PE VN CO GT	1	1	2
Karotte DE	1	2	2
kleine Salatgurke	1	1	2
Koriander	10 g	10 g	10 g
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
Steinofenbaguette 15) 16)	1	1,5**	2
Panko-Mehl 13) 15)	25 g	50 g	50 g
Worcester Sauce	8 ml	16 ml	16 ml

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	844 kJ/202 kcal	4094 kJ/978 kcal
Fett	10,18 g	49,38 g
– davon ges. Fettsäuren	2,66 g	12,88 g
Kohlenhydrate	19,41 g	94,15 g
– davon Zucker	4,48 g	21,71 g
Eiweiß	7,37 g	35,76 g
Salz	0,980 g	4,755 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **8)** Eier **9)** Senf **13)** Glutenhaltiges Getreide **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen **16)** Gerste

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **PE:** Peru **VN:** Vietnam **CO:** Kolumbien **GT:** Guatemala



Hackfleisch zubereiten

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. **Limette** halbieren.

In einer großen Schüssel **Hackfleisch** mit **Panko-Mehl**, **Worcester Sauce**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Limettenabrieb**, 0,25 TL [0,25 TL | 0,5 TL] **Salz*** und **Pfeffer*** gut verkneten.

Aus dieser **Masse** 4 [6 | 8] längliche **Bouletten** formen und kurz kalt stellen.



Sweet-Chili-Mayonnaise

Brot 5 – 8 Min. im Ofen backen, bis es knusprig ist.

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit **Sweet-Chili-Soße** verrühren. Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Salat vorbereiten

Karotte schälen und in dünne, lange Streifen hobeln.

Gurke in 2 mm dünne Scheiben schneiden.



Bouletten anbraten

In einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Bouletten** in die Pfanne geben, etwas flach drücken und je Seite 3 – 4 Min. anbraten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.

Währenddessen **Brot** quer halbieren, **Brothälften** aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden und mit **Sweet-Chili-Mayonnaise** bestreichen.



Salat marinieren

Limette in eine große Schüssel pressen und mit 1 EL [1 EL | 2 EL] **Zucker***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig*** und restlichem **Limettenabrieb** zu einem **Dressing** verrühren.

Gurkenscheiben und **Karottenstreifen** hinzufügen, umrühren und marinieren lassen.



Anrichten

Brothälften mit **Gurkenscheiben**, **Bouletten** und **Karotten** belegen.

Korianderblättchen nach Belieben abzupfen und auf die **Karotten** legen.

Tipp: *Koriander hat einen besonderen Geschmack, probiere ihn zuerst, bevor Du ihn im Sandwich benutzt.*

Brothälften zusammenklappen und mit dem restlichen **Salat** genießen.

Guten Appetit!