

Bio-Schweinefilet in süßer Pflaumensoße mit Brokkoli und fluffigem Reis

Family High Protein Zeit Sparen unter 650 Kalorien 15 – 25 Minuten • 578 kcal • Tag 5 kochen

16



Gemüsebrühpulver



Knoblauch & Zwiebel
gehackt in Rapsöl



Pflaumenkonfitüre



Ketjap Manis



getrocknete Pflaumen



Brokkoli



Jasminreis



Bio Schweinefilet



Schnittlauch



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 großer Topf mit Deckel und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl	35 g	35 g	70 g
Pflaumenkonfitüre	60 g	80 g	120 g
Ketjap Manis 11) 15)	18 ml	36 ml	36 ml
getrocknete Pflaumen	40 g	60 g	80 g
Brokkoli DE	1	1	1
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Bio Schweinefilet	250 g	375 g	500 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g

**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. 580 g)
Brennwert	418 kJ/100 kcal	2416 kJ/578 kcal
Fett	1,6 g	9,5 g
– davon ges. Fettsäuren	0,3 g	1,9 g
Kohlenhydrate	14,2 g	82,3 g
– davon Zucker	3,2 g	18,5 g
Eiweiß	7,2 g	41,9 g
Salz	0,37 g	2,13 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: **10)** Sellerie **11)** Soja **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland

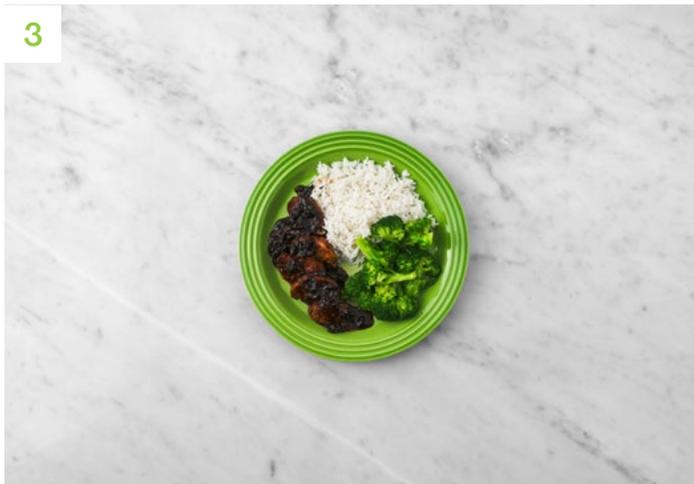
1



2



3



Reis garen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf 1.000 ml [**1.500 ml** | **2.000 ml**] heißes **Wasser*** füllen.

Reis hineinrühren und leicht **salzen***. Beides zusammen zum Kochen bringen und ca. 10 Min. abgedeckt kochen, bis der **Reis** weich genug ist.

Wenn der **Reis** fertig ist, durch ein Sieb abgießen.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Getrocknete Pflaumen grob hacken.

Fleisch braten

Schweinefilets in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Zwiebel-Knoblauch in **Rapsöl**, **Schweinefiletscheiben** und **getrocknete Pflaumen** darin unter Rühren 3 – 5 Min. anbraten.

Mit 100 ml [**150 ml** | **200 ml**] **Wasser***, **Gemüsebrühpulver**, **Ketjap Manis** und **Pflaumenmus** ablöschen und ca. 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** eingedickt und das **Fleisch** innen leicht rosa ist.

Brokkoli kochen & anrichten

Einen zweiten großen Topf mit ausreichend heißem **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Brokkoli in mundgerechte **Röschen** teilen, im heißen **Wasser** 4 – 6 Min. bissfest kochen. Danach durch ein Sieb abgießen.

Reis und **Brokkoli** auf Teller verteilen.

Fleischpfanne mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und anrichten. Mit **Schnittlauch** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

