

Asiatisches Rinderhackfleisch mit Pak Choi Spitzpaprika und Limettenreis

unter 650 Kalorien • 25 – 35 Minuten • 636 kcal • Tag 2 kochen

36



Rinderhackfleischzubereitung



Jasminreis



rote Spitzpaprika



Pak Choi



Knoblauchzehe



Limette, gewachst



Hoisinsoße



Sojasoße



Maisstärke



Rinderbrühe



Ingwerpaste



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

Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Gemüsereibe, 1 hohes Rührgefäß, 1 große Pfanne und 1 kleiner Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	1	2	2
Pak Choi DE	400 g	600 g	800 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Limette, gewachst BR MX ES CO	1	1	1
Hoisinsoße 11) 15)	25 ml	37,5 ml**	50 ml
Sojasoße 11) 15)	25 ml	37,5 ml**	50 ml
Maisstärke	6 g	8 g	12 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Ingwerpaste	5 g**	7,5 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. 720 g)
Brennwert	369 kJ/88 kcal	2661 kJ/636 kcal
Fett	3,3 g	24,1 g
– davon ges. Fettsäuren	0,3 g	2,4 g
Kohlenhydrate	11,3 g	81,6 g
– davon Zucker	1,9 g	13,7 g
Eiweiß	4,2 g	30,5 g
Salz	0,91 g	6,56 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: 11) Soja 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande MA: Marokko BR: Brasilien MX: Mexiko ES: Spanien CO: Kolumbien



1 Reis kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf mit Deckel 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser*** füllen. 0,25 TL [0,5 TL | 0,5 TL] **Salz*** dazugeben und aufkochen.

Reis darin bei niedriger Hitze 10 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Anschließend vom Herd nehmen und abgedeckt 10 Min. ziehen lassen.



2 Für die Soße

In einem hohen Rührgefäß 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser***, **Hoisinsoße**, **Sojasoße**, **Rinderbrühe** und **Maisstärke** gut miteinander verrühren und kurz beiseitestellen.



3 Gemüse schneiden

Knoblauchzehe fein hacken.

Spitzpaprika halbieren, entkernen und in 1 cm Streifen schneiden.

Ca. 1 – 2 cm Strunk vom **Pak Choi** abschneiden, sodass dieser auseinanderfällt. Blätter des **Pak Choi** in 3 cm Streifen schneiden.



4 Fleisch anbraten

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen.

Hackfleisch, **Pak Choi**, **Paprika**, **Knoblauch** und Hälfte [drei Viertel | gesamte] **Ingwerpaste** darin 3 – 4 Min. scharf anbraten.

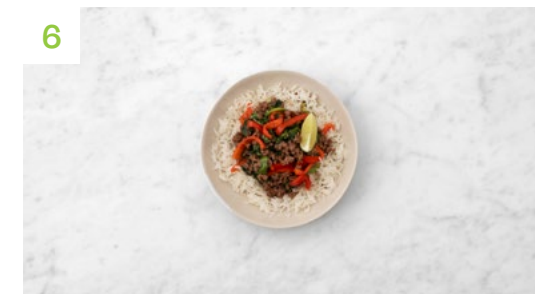
Hitze etwas reduzieren und **Pfanneninhalt** mit der vorbereiteten **Soße** ablöschen. Alles unter Rühren 1 Min. aufkochen lassen.



5 Pfanne vollenden

Währenddessen **Limette** heiß waschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein abreiben. **Limette** vierteln.

Pfanneninhalt mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel** abschmecken.



6 Anrichten

Reis mit einer Gabel auflockern und **Limettenabrieb** unterheben.

Limettenreis auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen. **Asiatische Rindfleischpfanne** darauf anrichten.

Restliche **Limettenspalten** dazureichen 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>

