



## Hefebrötchen mit Rinderhack

dazu Salat mit Wasabi-Dressing



ca. 25min



2 Personen

Warm, weich, fluffig und himmlisch süßlich duftend. Das ist Bao, ein Hefebrötchen, dessen chinesische Wurzeln bis in das 3. Jahrhundert zurückreichen. Das kleine Brötchen wird zuerst gedämpft, dann füllen wir die halbmondförmige Öffnung mit Rinderhack, das in pikant-süßer Hoisinsauce und Tomaten schmoren durfte. Ein frischer Salat mit Gurken, Koriander und cremigem Wasabi-Dressing vollendet den Genuss.



- 1 Tomate
- 250g Rinderhackfleisch
- 50ml Hoisinsauce <sup>1,6,11</sup>
- 10g Koriander
- 2 Päckchen Wasabipaste <sup>7</sup>
- 4 asiatische Hefebrötchen <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 Minigurke
- 50g gemischter Salat
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>

- 1 EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Backpapier
- Messbecher

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5),  
Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen  
(11). Kann Spuren von anderen  
Allergenen enthalten.

Energie 879kcal, Fett 47.2g,  
Kohlenhydrate 76.5g, Eiweiß 35.4g



#### 4. Zutaten vorbereiten

## 2. Hackfleisch braten

## 5. Hackfleisch würzen

### 3. Dressing zubereiten

## 6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**