



Libanesische Hackfleisch-Bohnen-Pfanne

mit Bulgur und Orangen-Minze-Salat



20-30min



3-4 Personen

Mit diesem Gericht zelebrieren wir die schmackhaften Grundbestandteile der libanesischen Küche: Bulgur, getrocknete und frische Früchte, Joghurt und aromatische Kräuter bringen unsere Geschmacksknospen auf Hochtouren. Wer dazu noch die grünen Bohnen und das in Ras-el-Hanout-Gewürzen angebratene Rinderhack probiert, wird garantiert mit seligem Lächeln am Tisch sitzen. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 300g Bulgur ¹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Koriander, Petersilie & Minze
- 20g Pinienkerne
- 25g Rosinen ¹²
- 400g geschnittene grüne Bohnen
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 862kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 75.0g, Eiweiß 39.6g



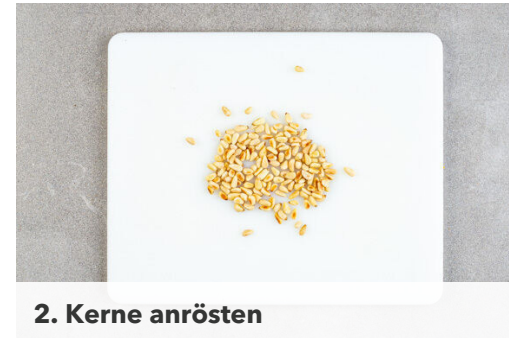
1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Bulgur** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren, dann **eine Hälfte** fein würfeln und die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Petersilie** und den **Koriander samt Stängeln** ebenfalls fein schneiden.



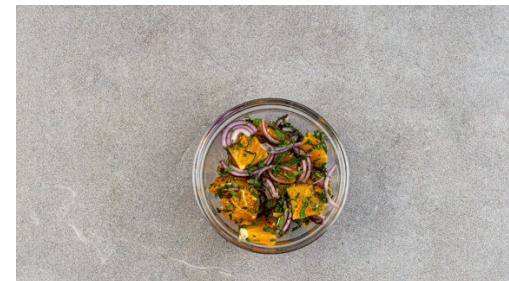
4. Fleisch braten

Die **Zwiebelwürfel** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anbraten. Den **Knoblauch** und die **Bohnen** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten. Das **Hackfleisch** und die **Gewürzmischung** einrühren und 5-6Min. weiterbraten, bis das **Fleisch** appetitlich gebräunt ist und die **Bohnen** gar sind.



2. Kerne anrösten

Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen herausnehmen, beiseitestellen und die Pfanne aufbewahren.



5. Salat zubereiten

Die **Orangen** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** zwischen den Häutchen in Spalten ausschneiden. Die **Orangenstücke** mit den **Zwiebelstreifen**, der **Minze** und 2EL Olivenöl vermengen. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Bulgur kochen

Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Die **Rosinen** unterheben und abgedeckt noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



6. Sauce anrühren

Den **Joghurt** mit der **1/2 der übrigen Kräuter** verrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hackfleisch-Pfanne** mit der **1/2 der Pinienkerne** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern. Den **Bulgur** auf Teller verteilen und die **Hackfleisch-Pfanne**, den **Salat** und die **Sauce** darauf anrichten. Mit den **restlichen Kräutern und Pinienkernen** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**