



## Asiatische Brokkoli-Hackfleisch-Pfanne

mit Schweinehack und Jasminreis



ca. 30min



3-4 Personen

Für unsere Geschmacksknospen geht es heute auf eine schnelle, aber passionierte Reise nach Asien: Die unkomplizierte Brokkoli-Hackfleisch-Pfanne wird mit vollmundiger Teriyakisauce und Knoblauch gebraten, Sesam und Lauchzwiebeln zaubern das ganz besondere Etwas darauf. Auf duftendem Jasminreis serviert, kochst du heute ein erschwingliches Festmahl, das wirklich allen schmeckt.

## Was du von uns bekommst

- 400g Jasminreis
- 1 großer Brokkoli
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Schweinehackfleisch
- 100ml Teriyakisauce <sup>1,6</sup>
- 2 Päckchen Sesam <sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1EL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

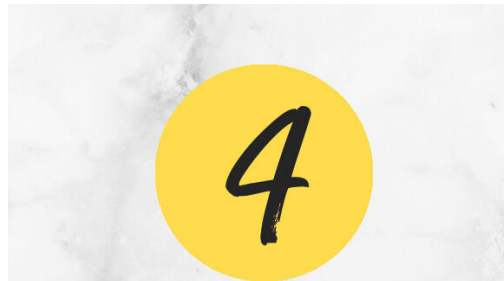
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 743kcal, Fett 21.6g, Kohlenhydrate 101.3g, Eiweiß 33.5g



### 1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



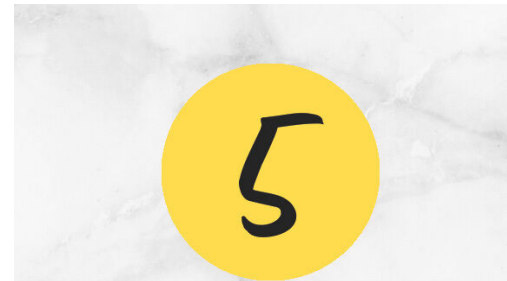
### 4. Hackfleisch würzen

2EL Mehl einrühren und ca. 30Sek. weiterbraten, dann die **Teriyakisauce** und den **Knoblauch** untermengen und alles ca. 1Min. köcheln lassen. 2EL hellen Essig und 1EL Honig oder Zucker einrühren und weitere ca. 30Sek. köcheln.



### 2. Gemüse vorbereiten

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, nach Wunsch den **Strunk** in kleine Würfel schneiden und mitverwenden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Röllchen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



### 5. Brokkoli garen

Mit ca. 170ml Wasser ablöschen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, den **Brokkoli** zugeben und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze 6-9Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht eingedickt und der **Brokkoli** gar ist, ggf. esslöffelweise mehr Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



### 3. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Hackfleisch-Brokkoli-Mischung** auf dem **Reis** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Sesam** garniert servieren.