



## Superfix V2: Herzhafte Bio-Hackfleischpfanne

mit Pilzen und Schnittlauchdip auf Jasminreis



ca. 25min



3-4 Personen

Für unsere Superfix-Rezepte lassen sich unsere Super-Köche so richtig viel einfallen: Vorgeschnittene Champignons? Tick. Vorgeschnittener Lauch? Tick. Ein Rezept, das jedem schmeckt? Ausgewogen und nahrhaft ist? Dreifach-Tick! Auch wenn die Köpfe am Ende des Tages rauchen: Es gibt doch nichts Besseres, als unsere Spooner mit zufriedennem Lächeln am Tisch zu wissen ...

## Was du von uns bekommst

- 400g Jasminreis
- 400g geschnittene Champignons
- 400g geschnittener Lauch
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Dosen Tomatenmark
- 20g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 100g Rucola
- 2 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 997kcal, Fett 48.3g, Kohlenhydrate 98.5g, Eiweiß 39.8g



### 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. Dip anrühren

Den **Schnittlauch** in kleine Ringe schneiden und mit der **Crème fraîche** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Den **Rucola** mit 2TL hellem Essig und 1 Prise Salz würzen.



### 2. Gemüse anbraten

Die **Pilze** und den **Lauch** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze in ca. 3Min. goldbraun anbraten.



### 5. Sauce köcheln

Die **Gewürzmischung** und die  $\frac{1}{2}$  des **Brühgewürzes** oder mehr nach Geschmack unter das **Hackfleisch** rühren. 350ml Wasser angießen, dann die **Sauce** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. köcheln lassen. Mit ggf. **mehr Brühgewürz** und Pfeffer abschmecken.



### 3. Hackfleisch mitbraten

Das **Hackfleisch** und das **Tomatenmark** ebenfalls in die Pfanne rühren und bei starker Hitze ca. 5Min. mitbraten.



### 6. Anrichten & servieren

Den **Reis** auf Teller verteilen und die **Hackfleischpfanne** darauf anrichten. Mit dem **Schnittlauchdip** und etwas **Rucola** garnieren und mit dem **übrigem Dip und Rucola** servieren.