



Herzhafte Schweinehackbällchen

mit Kokosreis und Tomaten-Gurken-Salat



ca. 25min



2 Personen

Ein Leckerbissen gefällig? So wird es richtig gemacht: Die Schweinehackbällchen werden mit Knoblauch und einer indonesischen Gewürzmischung verfeinert und von einem köstlichen Kokosreis begleitet. Dazu gibt es einen erfrischenden, knackig-fruchtigen Tomaten-Gurken-Salat. Noch nicht genug? Stimmt! Röstzwiebeln und Schnittlauch kommen noch obendrauf und geben dir den absoluten Geschmackskick!

- 200ml Kokosmilch
- 2 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 150g Jasminreis
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Schweinehackfleisch
- 10g Schnittlauch
- 1 Pck. Röstzwiebeln ¹

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 797kcal, Fett 37.0g,
Kohlenhydrate 77.7g, Eiweiß 37.6g



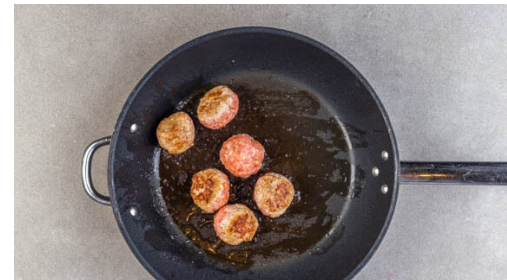
In einem kleinen Topf die **Kokosmilch**, 100ml Wasser, die **½ der Gewürzmischung** und 1 kräftige Prise Salz zum Kochen bringen.



Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **restlichen Gewürzmischung**, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer gut verkneten und zu 6 gleich großen Kugeln formen.



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.



Die **Hackbällchen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Dann weitere 3-4Min. abgedeckt weiterbraten, bis die **Hackbällchen** durch sind.



Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden.
Die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Gurken** und die **Tomaten** mit 1TL hellem Essig und 1 Prise Salz würzen.



Den **Schnittlauch** fein hacken. Den **Reis** und den **Tomaten-Gurken-Salat** auf Teller verteilen, die **Hackbällchen** darauf anrichten und mit den **Röstzwiebeln** und dem **Schnittlauch** garniert servieren.