



Herzhafte Schweinehackbällchen

mit Kokosreis und Tomaten-Gurken-Salat



ca. 30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 400ml Kokosmilch
- 4 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 300g Jasminreis
- 1 große Gurke
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Schweinehackfleisch
- 20g Schnittlauch
- 2 Pck. Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 794kcal, Fett 37.0g, Kohlenhydrate 76.7g, Eiweiß 37.5g



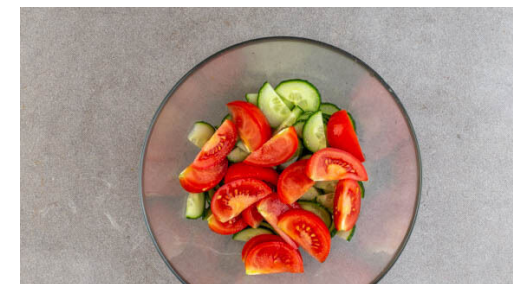
1. Reiswasser vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf die **Kokosmilch**, 200ml Wasser, die **½ der Gewürzmischung** und ½TL Salz zum Kochen bringen.



2. Reis kochen

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.



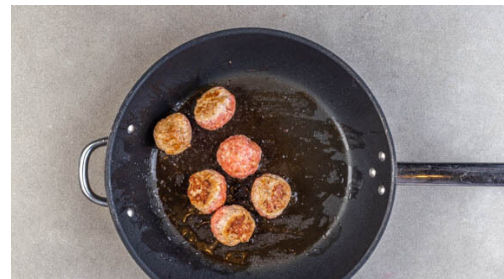
3. Gemüse vorbereiten

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



4. Hackbällchen vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **restlichen Gewürzmischung**, 1TL Salz und ½TL Pfeffer gut verkneten und zu 12 gleich großen Kugeln formen.



5. Hackbällchen braten

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



6. Schnittlauch hacken

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.