



Laotischer Hackfleischsalat vom Schwein

serviert als Wrap mit Gurke und Erdnüssen



ca. 25min



3-4 Personen

Nach einem quälend langen Tag sinkst du aufs Sofa, die Hand zuckt Richtung Telefon. Jetzt schnell den Lieferdienst rufen, Fast Food muss her. Aber halt! Den Anruf kannst du dir sparen, denn die Blitz-Mahlzeit kam mit deiner Box! Laotisch inspiriert sind diese köstlichen Wraps mit würzig-scharfem Schweinehackfleisch, knackigem Salat, Gurke, Koriander, Minze und gerösteten Erdnüsse genau das, was du heute brauchst. Hau rein!

Was du von uns bekommst

- 500g Schweinehackfleisch
- 40ml Fischeisauce ⁴
- 2 rote Zwiebeln
- 3 unbehandelte Limetten
- 20g Koriander & Minze
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 große Gurke
- 100g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 2 Packungen Tortillas ¹
- 400g Eisberg-Salatsmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Zitruspresse

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

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 681kcal, Fett 30.7g, Kohlenhydrate 60.0g, Eiweiß 41.3g



1. Hackfleisch garen

In einem großen Topf 3-4EL Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kleine Bläschen wirft, das **Hackfleisch** sowie **2EL Fischeisauce** dazugeben und bei mittlerer Hitze 6-8Min. köcheln lassen, bis das **Hackfleisch** gar ist.



2. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Limetten** auspressen. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



3. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** vom Herd nehmen, mit den **Zwiebelwürfeln**, der **übrigen Fischeisauce**, der **1/2 des Limettensafts**, dem **Koriander** und **1 kräftigen Prise Chiliflocken** vermengen. Mit Salz und Zucker abschmecken und beiseitestellen. **Tipp:** Der **Hackfleischmix** sollte etwas zu salzig und zu sauer sein, um das neutrale **Gemüse** und die **Tortillas** geschmacklich auszubalancieren.



4. Toppings vorbereiten

Die **Gurke** quer in drei Teile, dann jedes Drittel in ca. 1cm dünne, lange Stifte schneiden. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken.



5. Tortillas erwärmen

8 Tortillas nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. Ggf. zwei Pfannen benutzen, damit es schneller geht. **Tipp:** Alternativ jeweils **4 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W für 35-40Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Den Vorgang mit weiteren **4 Tortillas** wiederholen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Hackfleischmix** mit Salz, **Limettensaft** und ggf. mehr **Chiliflocken** abschmecken. Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Salat**, dem **Hackfleischmix**, der **Gurke**, der **Minze** und den **Erdnüssen** füllen, zu **Wraps** zusammenfallen und servieren. **Tipp:** Übrige Zutaten können am nächsten Tag als **Salat** gereicht werden.