



V3: Würzige Bio-Hackpfanne mit Gochujang

dazu Sesam-Spinat-Basmati und Gurken



30-40min



3-4 Personen

Was erhält man, wenn man goldbraun gebratenes Bio-Hackfleisch mit koreanischer Chilipaste und Sojasauce kombiniert und auf einem Bett aus fluffigem Reis mit zartem Spinat, fruchtigen Tomaten und knackigen Karotten serviert? Ein rundum gelungenes Abendessen natürlich! Oder Mittagessen? Eigentlich ist es uns ganz egal, wann du dich auf diese Köstlichkeit stürzt, Hauptsache, du vergisst die süßsauer eingelegten Gurken nicht!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Basmatireis
- 1 große Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 2 Karotten
- 200g Babyspinat
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 50g koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 906kcal, Fett 37.7g, Kohlenhydrate 100.7g, Eiweiß 36.8g



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.



2. Gurken einlegen

1L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Inzwischen 2TL Zucker und 1TL Salz in 4EL hellem Essig und 2EL Wasser auflösen. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden, die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Beides mit dem **Einlegesud** vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



3. Gemüse schneiden

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Tomaten** in 2-3cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Spinat** in ein Sieb geben und mit dem aufgekochten Wasser aus dem Wasserkocher übergießen, bis der **Spinat** zusammenfällt, dann gründlich abtropfen lassen.



4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei starker Hitze in ca. 2Min. braun anbraten. Die **Karotten**, die **Tomaten**, den **Knoblauch** und 1 kräftige Prise Salz hinzugeben und ca. 1Min. weiterbraten.



5. Hackpfanne würzen

Die **Chilipaste** und die **Sojasauce** unterrühren und alles bei mittlerer Hitze unterrühren und alles bei mittlerer Hitze weitere 4-5Min. köcheln lassen. Ggf. 2-3EL Wasser zugeben, falls die **Hackpfanne** zu trocken wirkt. Wenn das **Hackfleisch** gar ist, **2EL Einlegesud** sowie ½TL Zucker einrühren und die **Hackpfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Reis verfeinern

Den **zusammengefallenen Spinat** mit dem **Sesam** und 2EL Butter unter den **Reis** heben. Die **Hackpfanne** auf dem **Spinat-Reis** anrichten und mit dem **Gurkensalat** garniert servieren.