



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!

Was du von uns bekommst

- 200ml Kokosmilch
- 2 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 200g Jasminreis
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Schweinehackfleisch
- 10g Schnittknoblauch
- 1 Packung Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße 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 888kcal, Fett 36.3g, Kohlenhydrate 102.5g, Eiweiß 37.6g



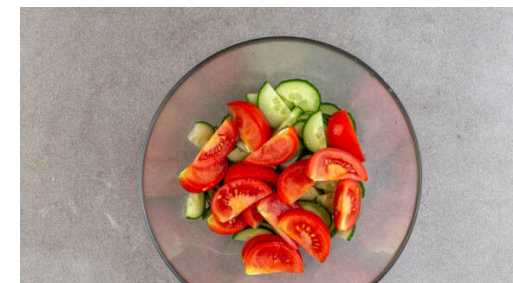
1. Reiswasser vorbereiten

In einem kleinen Topf die **Kokosmilch**, 200ml Wasser, die **½ der Gewürzmischung** und 1 kräftige Prise 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.



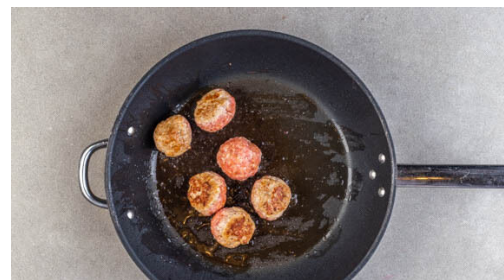
3. Gemüse vorbereiten

Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Gurken** und die **Tomaten** mit 1TL hellem Essig und 1 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**, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer gut verkneten und zu 6 gleich großen Kugeln formen.



5. Hackbällchen braten

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.



6. Schnittknoblauch hacken

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