



Koreanische „Hackbällchen“ vegan

mit Reis und scharfem Karottensalat



30-40min



2 Portionen

Die koreanische Küche ist vor allem für ihre Würze bekannt. Beliebte Geschmacksträger sind Sesamöl, Sojasauce und Knoblauch. Reis ist die Grundlage in vielen Gerichten, meist in Kombination mit Fleisch. Aber auch vegan können die kleinen Bällchen überzeugen, zumal sie hier mit einem leicht scharfen, marinierten Karottensalat und mit Essig verfeinertem Reis serviert werden!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ²
- 150g Bio-Basmatireis
- 10g Schnittlauch
- 200g veganes Hackfleisch ³
- 1 Pck. Sesam ²
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 721kcal, Fett 25.6g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 26.3g



1. Salat vorbereiten

Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **½TL Knoblauch** mit **1EL Sojasauce**, 2EL Essig, **½TL Sriracha-Sauce**, **1TL gerösteten Sesamöl** und 1 Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Karotten** vermengen. **Tipp:** Wer es schärfer mag, kann mehr **Sriracha-Sauce** verwenden.



4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 4Min. rundum anbraten. Die **Paprika** und die **Zwiebeln** dazugeben und 3-4Min. mitbraten.



2. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Sauce zubereiten

Mit 1TL Weizenmehl bestäuben und alles kurz durchschwenken, dann mit 50ml Wasser und der **restlichen Sojasauce** ablöschen. 1TL Zucker unterrühren und das **Gemüse** und die **Hackbällchen** noch ca. 2Min. in der **Sauce** schwenken. Etwas **Schnittlauch** für die Garnitur beiseitelegen, den **restlichen Schnittlauch** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Hack würzen

Den **Schnittlauch** fein schneiden. Das **vegane Hack** mit **2EL Schnittlauch**, dem **restlichen Knoblauch**, **1TL Sesam** und 1 Prise Salz gut verkneten. Aus der **Hackmasse** mit feuchten Händen etwa walnussgroße **Bällchen** rollen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



6. Salat verfeinern

Den **restlichen Sesam** unter den **Karottensalat** mischen. Den **Reis** mit 2TL hellem Essig abschmecken und nach Belieben portionsweise in eine leicht geölte Tasse drücken und auf Teller stürzen. Die **Hackbällchen**, das **Gemüse** und den **Karottensalat** anrichten, mit dem **übrigen Schnittlauch** garnieren und mit dem **restlichen Sesamöl** beträufelt servieren.