



Schnelle Hackfleischpfanne

mit Lauch und Tomaten-Spinat-Reis



ca. 25min



3-4 Personen

Dieses Gericht aus Lauch, frischem Babyspinat und lockerem Basmatireis wird mit saftigem Rinderhackfleisch serviert. Dazu gibt es cremig-salzigen Greek White und getrocknete Tomaten, die dem Gericht eine mediterrane Note verleihen. Da fühlt man sich fast schon wieder wie im Urlaub - und wird so richtig schön satt.

Was du von uns bekommst

- 400g Babyspinat
- 2 Stangen Lauch
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 300g Bio-Basmatireis
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 300g Violife Greek White
- 1 Pck. getrocknete Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 908kcal, Fett 50.5g, Kohlenhydrate 74.6g, Eiweiß 35.5g



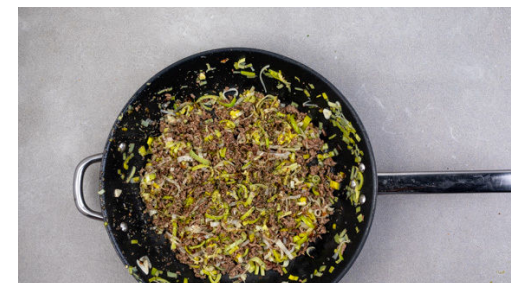
1. Gemüse schneiden

Den **Spinat** grob hacken. Den **Lauch** der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



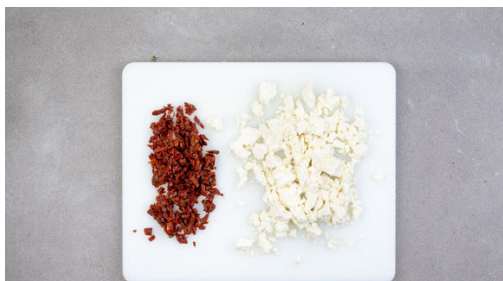
2. Reis kochen

In einem großen Topf 600ml gesalzenes Wasser mit dem **Tomatenmark** zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt, dann in das kochende Wasser geben. Einmal aufkochen und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Gelegentlich umrühren. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-7Min. anbraten. Den **Lauch** und den **Knoblauch** in den letzten 2Min. zugeben und mitbraten. Mit der **Gewürzmischung nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



4. Greek White zerkrümeln

Den **Greek White** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **getrockneten Tomaten** abtropfen lassen und klein schneiden.



5. Spinat untermengen

Etwas **Spinat** für die Garnitur zur Seite legen, den **restlichen Spinat** unter den gegarten **Reis** mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Hackpfanne fertigstellen

Den **Reis** auf Teller verteilen und die **Hackfleischpfanne** darauf anrichten. Mit dem **restlichen Spinat**, dem **Greek White** und den **getrockneten Tomaten** garnieren und servieren.