



## Scharfes Schweinehack-Sandwich

mit Kohlrabi-Karotten-Salat und Sriracha-Mayo



ca. 30min



2 Personen

Lust auf etwas Aufgefallenes? Na dann haben wir heute für den großen Hunger ein köstlich-deftiges Sandwich der Extraklasse für dich. Die Baguettebrötchen bestreichst du mit einer scharfen Sriracha-Mayo und belegst sie anschließend mit saftigem Schweinehack, feinem Kohlrabi und einem würzig-spritzigen Karottensalat. Bestimmt läuft dir schon das Wasser im Munde zusammen. Dann leg los!

- 1 Kohlrabi
- 1 Karotte
- 10g Koriander & Minze
- 1 unbehandelte Limette
- 25ml Tamari-Sojasauce <sup>4</sup>
- 20ml Fischsauce <sup>2</sup>
- 2 Baguettebrötchen <sup>3</sup>
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Sriracha-Sauce

- 3EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- 2TL brauner Zucker
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Knoblauchpresse
- Sieb

**Allergene**  
Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 868kcal, Fett 41.1g,  
Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 39.6g



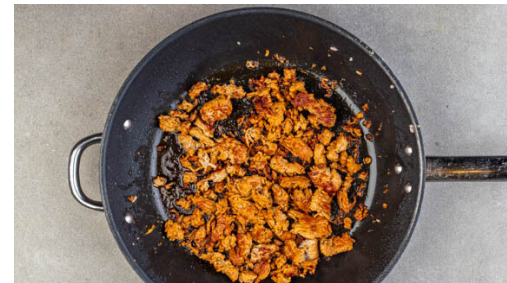
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Kohlrabi** mit einem Messer schälen, dann grob raspeln, mit ½TL Salz würzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Karotten** und die **Kräuter** vermengen.



Möglichst viel überschüssiges Wasser aus dem **Kohlrabi** herausdrücken, dann mit den **Karotten** vermengen.



Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **½ der Limettenschale** und die **½ des -saftes** unter die **Karotten** mengen. Die **½ der Sojasauce**, die **½ der Fischsauce**, 2TL braunen Zucker und 1-2EL Wasser verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ggf. mit mehr **Limette** nachwürzen und das **Dressing** unter die **Karotten** mischen.



Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-5Min. krümelig anbraten. In der Zwischenzeit den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. In der letzten Minute den **Knoblauch** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer unterrühren, dann mit der **restlichen Sojasauce** ablöschen und vom Herd nehmen.



Die **Brötchen** im Ofen in 4-6Min. goldbraun aufbacken.



3EL Mayonnaise mit der **Sriracha-Sauce** und der **restlichen Fische**sauce verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Sauce** bestreichen, dann mit dem **Hackfleisch** und etwas **Salat** belegen und mit dem **restlichen Salat** als Beilage servieren.