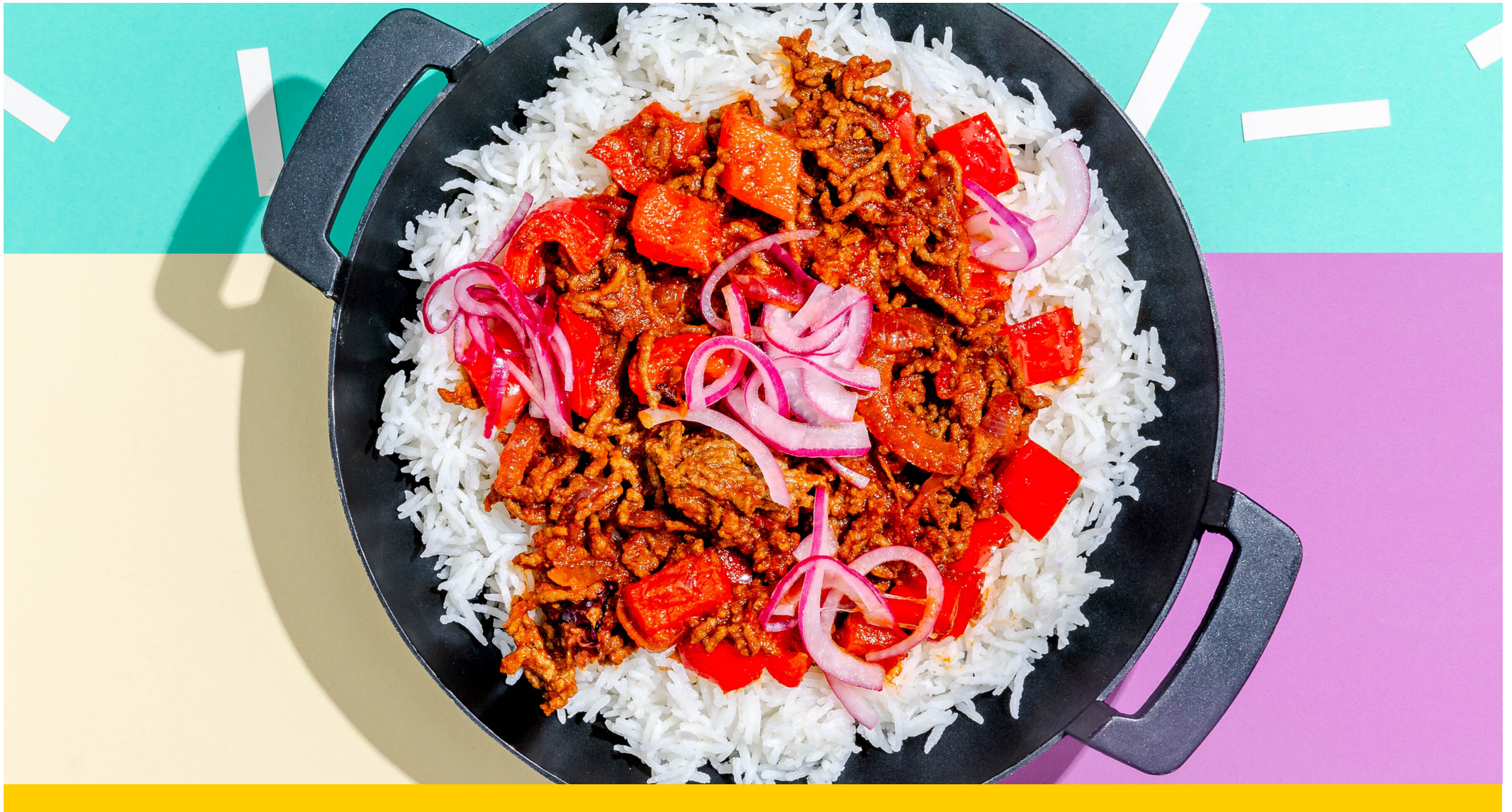




Mexikanische Rinderhackpfanne

mit Gemüse auf duftendem Basmatireis



ca. 30min



2 Portionen

Ein mexikanisches Reisgericht muss nicht immer Chili con Carne sein. Heute haben wir ganz tief in unsere Kulinarikkiste gegriffen: Es gibt eine köstliche Sauce mit saftigem Rinderhackfleisch, fruchtigen Tomaten, roten Zwiebeln und knackigen Paprika. Zugegeben, Basmatireis ist trotzdem mit von der Partie. Ein festlicher Schmaus, der Groß und Klein begeistern wird. Buen provecho!

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Paprika
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Bio-Tomatenmark

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 730kcal, Fett 30.3g,
Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 35.0g



In einem kleinen Topf 600ml 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 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm breite Würfel schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



Die **Paprika** und die **½ der Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Das **Hackfleisch**, die **Gewürzmischung** und den **Knoblauch** in die Pfanne geben und 1–2Min. mitbraten, bis das **Hackfleisch** leicht gebräunt ist.



Die **Tomaten**, das **Tomatenmark** und 100ml Wasser in die Pfanne geben und abgedeckt bei schwacher Hitze 5-6Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** weich sind. Die **restlichen Zwiebeln** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker sowie ½EL Essig verkneten.



Die **Hackfleischsauce** mit ½EL Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hackfleischsauce** auf dem Reis anrichten und mit den **ingelegten Zwiebeln** garniert servieren.



Steht vielleicht noch ein offener Becher
Crème fraîche oder Joghurt im Kühlschrank?
Perfekt, denn mit nur einem kleinen Klecks
sorgst du bereits für einen extra Frische-
Kick!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**