



## Herzhafte Schweinehackbällchen

mit Kokosreis und Tomaten-Gurken-Salat



ca. 30min



4 Portionen

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

- 400ml Kokosmilch
- 4 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 300g Jasminreis
- 1 große Gurke
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Schweinehackfleisch
- 20g Schnittlauch
- 2 Pck. Röstzwiebeln <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große 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 794kcal, Fett 37.0g, Kohlenhydrate 76.7g, Eiweiß 37.5g



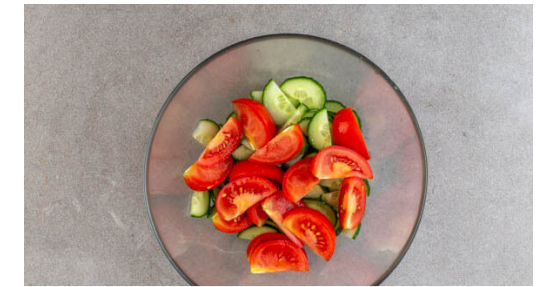
### 1. Reiswasser vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf die **Kokosmilch**, 200ml Wasser, die **½ der Gewürzmischung** und ½TL 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.



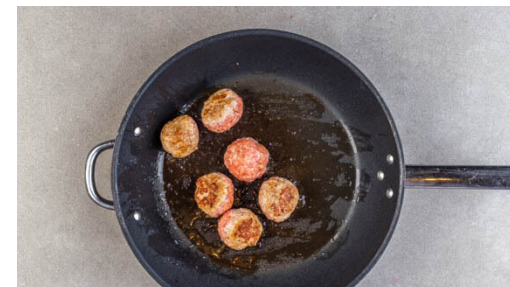
### 3. Gemüse vorbereiten

Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Gurken** und die **Tomaten** mit 2TL hellem Essig und 1 kräftigen 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**, 1TL Salz und ½TL Pfeffer gut verkneten und zu 12 gleich großen Kugeln formen.



### 5. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Dann weitere 3-4Min. abgedeckt weiterbraten, bis die **Hackbällchen** durch sind.



### 6. Schnittlauch hacken

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