



RS Thai-Rinderhackpfanne auf Vollkornreis

mit Paprika und TeriyakisaUCE



ca. 25min



2 Portionen

Wenn es flott und einfach gehen muss, gibt es unserer Meinung nach kaum etwas Passenderes als eine Hackfleischpfanne mit Reis. Dieses Exemplar ist von der aromatischen Küche Thailands inspiriert – daher verwenden wir Thai-Basilikum, das im Gegensatz zu italienischem Basilikum nicht herb und frisch, sondern eher warm und würzig schmeckt. Paprika sorgt für den Crunch, TeriyakisaUCE für die Würze. Schnell loskochen und genießen!

Was du von uns bekommst

- 150g Express-Naturreis
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 10g Thai-Basilikum
- 50ml Teriyakisauc^{1,2}
- 250g Rinderhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- Wok oder große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 642kcal, Fett 22.6g, Kohlenhydrate 73.2g, Eiweiß 33.6g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 8-10Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. **¾ der Thai-Basilikumblätter** grob schneiden und mit der **Teriyakisauc**, 2EL Essig (bevorzugt Reisessig) und 3EL Wasser zu einer **Würzsauce** verrühren. Die **restlichen Basilikumblätter** für die **Garnitur** beiseitelegen.



3. Gemüse braten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. kräftig anbräunen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



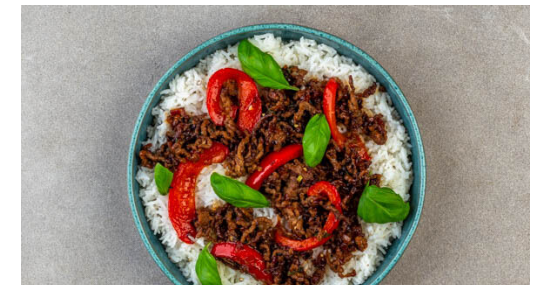
4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in derselben Pfanne in 3-4Min. goldbraun und krümelig braten.



5. Hackfleischpfanne köcheln

Den **Knoblauch** in die Pfanne geben und ca. 30Sek. mitbraten. Die **Paprika** und die **Zwiebeln** zurück in die Pfanne geben, mit der **Würzsauce** ablöschen, alles gut vermengen und ca. 1Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Thai-Hackfleischpfanne** auf dem **Reis** anrichten und mit den **restlichen Basilikumblättern** bestreut servieren.