



Hefebrotchen mit veganem Hack

dazu Salat mit cremigem Korianderdressing



ca. 25min



2 Portionen

Warm, weich, fluffig und himmlisch süßlich duftend. Das ist Bao, ein Hefebrotchen, dessen chinesische Wurzeln bis in das 3. Jahrhundert zurückreichen. Das kleine Brötchen wird zuerst gedämpft, dann füllen wir die halbmondförmige Öffnung mit veganem Hack, das in pikant-süßer Hoisinsauce und Tomaten schmoren durfte. Ein frischer Salat mit Gurken und einem cremigem Korianderdressing vollendet den Genuss.

Was du von uns bekommst

- 1 Tomate
- 200g veganes Hackfleisch ⁴
- 50ml Hoisinsauce ^{1,3,4}
- 10g Koriander
- 4 asiatische Hefebrotchen ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 50g gemischter Salat
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Backpapier
- Messbecher

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

Kochtipp

Für schnelleres Erhitzen ein sauberes Küchentuch gut mit heißem Wasser anfeuchten und die Baos darin einwickeln. In einer mikrowelleingeigneten Schüssel abgedeckt bei 700W in 90Sek. erwärmen.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion



1. Dampfgarer vorbereiten

Einen großen Topf mit Wasser bis unter den Dampfkorb füllen und das Wasser zum Kochen bringen. **Tipp:** Statt dem Dampfkorb kann auch ein passendes Sieb verwendet werden. Die **Tomate** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 4-6Min. goldbraun anbraten. Die **Tomaten**, die **Hoisinsauce** und 30ml Wasser hinzugeben und bei niedriger Hitze ca. 10Min. einköcheln lassen. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann mit 1EL Essig, 1TL Zucker und ½TL Salz vermengen. Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



5. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gurken** mit dem **Dressing** vermengen.



3. Dressing zubereiten

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und mit 1EL Essig und 1EL veganer Mayonnaise zu einem **Dressing** verrühren. **Tipp:** Die Stängel einfrieren und das nächste Chili damit verfeinern. Die **Hefebrotchen** in den mit Backpapier ausgelegten Dampfbehalter geben und ca. 7Min. abgedeckt dämpfen.



6. Anrichten und servieren

Den **gemischten Salat** unter die **Gurken** heben. Die **Hefebrotchen** und den **Salat** auf Teller verteilen. Die **Hefebrotchen** vorsichtig öffnen, nach Belieben mit dem **Hackfleisch**, den **Zwiebeln** und den **Erdnüssen** füllen und servieren.