



## Asia-Hackfleischboote vom Bio-Rind

mit gebratenem Weißkohl-Karotten-Salat

⌚ 30-40min

🍴 4 Portionen

Mit diesem Knüller bist du bei deinen Tischgästen garantiert auf dem richtigen Dampfer, denn die beladenen Blätterteig-Boote machen nicht nur optisch was her! Ihre köstliche Fracht kommt aus Asien und besteht aus in süß-würziger Hoisinsauce gebratenem Bio-Rinderhack. Einen großen Fang macht deine Crew auch mit dem knackigen Salat in einem betörenden Dressing aus Sesamöl, Limettensaft, frischem Koriander und Chili. Ahoi!

## Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 100ml Hoisinsauce 1,2,3
- 2 Pck. Blätterteig 1
- 2 Karotten
- 1 große Gurke
- 1 Peperoni
- 10g Koriander
- 400g geschnittener Weißkohl
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl 2
- 2 Pck. Sriracha-Sauce

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Zitruspresse

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1129kcal, Fett 73.0g, Kohlenhydrate 79.7g, Eiweiß 35.6g



**1. Hackfleisch garen**

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 5–6Min. krümelig braun anbraten. Die Hitze reduzieren und die **Hoisinsauce** einrühren. Noch ca. 1Min. garen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen.



**2. Teige zuschneiden**

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils einmal längs und dreimal quer einschneiden, um insgesamt **16 gleich große Teigstücke** zu erhalten.



**3. Hackfleischboote füllen**

Das **Hackfleisch** auf die **Teigstücke** aufteilen, die Pfanne wird weiterverwendet. Die **Teigstücke** an den langen Seiten etwas aufrollen und an den kurzen Seiten zusammendrücken, sodass **Boote** entstehen. Die **Boote** im vorgeheizten Ofen 15–20Min. backen, bis der **Teig** knusprig und goldbraun ist. Je nach Ofentyp die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



**4. Gemüse schneiden**

Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurke** längs halbieren und quer in schmale Scheiben schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren und in feine Würfel schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Koriander** **samt Stängeln** grob schneiden.



**5. Gemüse anbraten**

Die **Karotten** und den **Weißkohl** in der Hackfleischpfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Die **Peperoni** unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 1–2Min. braten, dann aus der Pfanne nehmen. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen und die **andere Hälfte** in 4 Spalten schneiden.



**6. Salat anmachen**

Den **Limettensaft** mit dem **Sesamöl** und 1–2EL Wasser zu einem **Dressing** verrühren, dann das **Pfannengemüse**, die **Gurken** und den **Koriander** unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hackfleischboote** mit dem **Salat** anrichten, mit **Sriracha-Sauce** nach Geschmack beträufeln und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.