



Schnelle Rindfleisch-Bohnen-Pfanne

mit duftendem Jasminreis



20-30min



2 Personen

Mmmh ... ein Gedicht! Der duftende Jasminreis wird mit Kokosraspeln verfeinert, bevor du ihn zur schnellen Rindfleischpfanne mit grünen Bohnen und Sesam servierst. Die knackigen Paprikastreifen werden mit Limette eingelegt und sind herrlich erfrischend. Guten Appetit!

- 200g Jasminreis
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 rote Paprika
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 1 Päckchen Kokosraspel
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 Päckchen Sojasauce ^{1,6}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 738kcal, Fett 23.6g,
Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 33.3g



1. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** quer halbieren. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



4. Kokosraspel anrösten

Die **Kokosraspel** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser 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.



5. Bohnen und Fleisch braten

Die **Bohnen** in derselben Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. anbraten. Das **Fleisch** und die **1/2 des Sesams** dazugeben, mit der **Sojasauce** ablöschen und alles weitere 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** und die **Bohnen** gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Paprika einlegen

Die **Paprika** mit **1EL Limettensaft**, **1TL Limettenabrieb**, 1/2TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen und beiseitestellen. Die **Peperoni** fein würfeln, für weniger Schärfe ggf. die Kerne entfernen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit der **Peperoni nach Geschmack**, dem **Knoblauch**, 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz vermengen.



6. Anrichten und servieren

Die **Kokosraspel** unter den **Reis** mengen.
Die **Rindfleisch-Bohnen-Pfanne** mit der
eingelegten **Paprika** auf dem **Reis** anrichten,
mit dem **restlichen Sesam** garnieren und
servieren.