MARLEY SPOON



RS Bánh Mì mit Schweinehackbällchen

dazu Ofenkartoffeln und Limettenmayo

20-30min 2 Portionen

Vor langer Zeit brachten die Franzosen das Baguette in die damalige Kolonie Vietnam und schufen dort eine ganz neue Gattung von Gerichten: „Bánh Mì“. Wer jetzt in Vietnam danach fragt, bekommt ein gut gefülltes Sandwich mit komplexen Aromen und allen möglichen Zutaten wie Fleisch, Kräutern, Chili und Gemüse. Wir lieben unsere Variante mit Fleischbällchen und einer cremigen Limettenmayo. Dazu Babykartoffeln – köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 250g Schweinehackfleisch
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 1 Baguettebrötchen [2]
- 1 Karotte
- 1 Gurke
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 804kcal, Fett 27.6g, Kohlenhydrate 101.5g, Eiweiß 34.5g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** halbieren oder vierteln. Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Ca. 20Min. im Ofen rösten, bis sie gar und goldbraun sind. Das **Weiß der Lauchzwiebel** fein hacken, das **Grün** in feine Ringe schneiden.



2. Hack kneten

Das **Hackfleisch** mit der **Sweet-Chili-Sauce**, den **weißen Lauchzwiebeln** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann gründlich zu einer homogenen Masse verkneten.



3. Hackbällchen formen

Mit angefeuchteten Händen aus **1 gehäuftem EL Hackfleisch** je eine Kugel formen. Die **Hackbällchen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit der Hand etwas flach drücken. Den Vorgang wiederholen, bis das **Hack** vollständig aufgebraucht ist. Die **Fleischbällchen** 8–10Min. im Ofen backen, bis sie gar und goldbraun sind. Das **Brötchen** 4–5Min. mitbacken.



4. Gemüse schneiden

Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Den **Koriander** ohne die härteren Stängel grob schneiden.



5. Dip zubereiten

Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. 2EL Mayonnaise mit **1TL Limettenschale** und **1–2TL Limettensaft** verrühren. Den **Dip** mit 1 Prise Salz würzen.



6. Brötchen belegen

Das **Brötchen** quer halbieren, längs aufschneiden und mit etwas **Dip** bestreichen, dann mit den **Gurken**, den **Karotten**, dem **Koriander**, den **grünen Lauchzwiebeln** und den **Fleischbällchen** belegen. Ggf. mit etwas **Limettensaft** aus den Spalten verfeinern. Das **Bánh mì** mit den **Ofenkartoffeln** und dem **restlichen Dip** auf Teller verteilen und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**