



Koreanisches Rindergeschnetzeltes

Low Carb mit Auberginen und Brokkoli



30-40min



3-4 Personen

Es war nur eine Frage der Zeit, bis die koreanische Küche auch hierzulande bekannt und beliebt werden würde. Die spannende Kombination aus leichter Schärfe, feiner Süße und ganz viel Aroma ist einfach süchtig machend gut! Lerne sie heute kennen mit dieser großartigen Rindfleisch-Auberginen-Pfanne, die du Low Carb mit gebackenem Brokkoli und knackigen Karotten servierst.

Was du von uns bekommst

- 2 Brokkoli
- 2 Karotten
- 2 Auberginen
- 2 Stücke Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen Maisstärke
- 100ml Sojasauce 1,6
- 50g koreanische Chilipaste 1,6
- 2 Packungen Rindergeschnetzeltes
- 1 rote Peperoni
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Päckchen Sesam 11

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 452kcal, Fett 20.5g, Kohlenhydrate 32.1g, Eiweiß 31.3g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Auberginen** längs vierteln, in ca. 2cm breite Stücke schneiden und mit 2-3 Prisen Salz vermengen. Die **Karotten** ggf. schälen, mit einer Küchenreibe grob raspeln und mit 1-2EL (hellem) Essig und 1 kräftigen Prise Zucker mischen.



4. Sauce ansetzen

Den **Ingwer** und den **Knoblauch** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Mit der **Würzsauce** ablöschen und diese 1-2Min. sirupartig eindicken lassen. Die **Auberginen** und das **Fleisch** zurück in die Pfanne geben und gut mit der **Sauce** verrühren.



2. Würzsauce anrühren

Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Maisstärke** mit 3-4EL kaltem Wasser verrühren, dann die **Sojasauce**, die **1/2 der Chilipaste oder mehr nach Geschmack** sowie 1TL Zucker oder Honig unterrühren. **Tipp:** Die **Chilipaste** ist sehr scharf, also lieber erst weniger verwenden und am Ende nachwürzen.



5. Sauce fertigstellen

800ml heißes Wasser in die Pfanne geben und die **Sauce** 6-8Min. bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Währenddessen den **Brokkoli** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 2EL Pflanzenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und 6-8Min. im Ofen rösten, bis der **Brokkoli** an den Rändern zu bräunen beginnt.



3. Fleisch braten

Die **Auberginen** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. leicht braun anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Lauchzwiebeln** ebenfalls in dünne Ringe schneiden. Die **Rindfleisch-Auberginen-Pfanne** mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Chilipaste** abschmecken und mit dem **Brokkoli** und den **Karotten** anrichten. Mit den **Peperoniringen**, den **Lauchzwiebeln** und dem **Sesam** garniert servieren.