



## Frikadellen vom Rind peruanische Art

dazu Karotten-Bohnen-Gemüse und Reis



ca. 25min



2 Personen

Frikadellen in Tomatensauce? Kennen wir! Frikadellen in grüner Sauce? Unbedingt ausprobieren! Der peruanische Twist liegt in der Verwendung von frischem Koriander, Basilikum und würzigem Ingwer. Knoblauch und Peperoni nach Geschmack bringen den kleinen Schärfekick mit ins Spiel. All diese Zutaten pürierst du auf Knopfdruck zu einer sämigen Sauce, et voilà: Der kulinarische Horizont hat sich schon wieder ein Stück erweitert.



- 200g Jasminreis
- 250g grüne Bohnen
- 1 Karotte
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Peperoni
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Guacamole-Gewürzmischung
- 20g Basilikum & Koriander

- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 880kcal, Fett 37.5g,  
Kohlenhydrate 98.2g, Eiweiß 37.1g



In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt 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.



Die **Frikadellen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 6-8Min. rundum goldbraun und gar braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



Die Enden der **Bohnen** entfernen, die **Karotte** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein würfeln oder reiben. Den **Knoblauch** schälen. Die **Peperoni** längs halbieren. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Käse** fein reiben.






Die **Bohnen** und die **Karotten** mit der **1/2 des Ingwers**, 1TL Honig, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer in derselben Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Das **Gemüse** mit 25ml Wasser ablöschen und weitere 3-5Min. garen. **Tipp:** Wer das **Gemüse** weicher mag, gart es 2-3Min. länger. Die **Frikadellen** zurück in die Pfanne geben und ca. 1Min. erwärmen.



Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung**, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen. Mit feuchten Händen 4 gleich große Kugeln portionieren und diese zu 1-2cm dicken **Frikadellen** formen.



Die **Kräuter samt Stängeln** mit dem **restlichen Ingwer**, dem **Knoblauch**, dem **Käse**, der **1/2 der Peperoni** sowie 2EL Mayonnaise, 2EL Essig, 2EL Wasser und 1 Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Sauce** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Frikadellen** und das **Gemüse** auf Teller verteilen, mit der **Sauce** beträufeln 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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**