



Hefebrötchen mit gemischtem Hack

dazu Salat mit Wasabi-Dressing



ca. 25min



2 Personen

Warm, weich, fluffig und himmlisch süßlich duftend. Das ist Bao, ein Hefebrötchen, dessen chinesische Wurzeln bis in das 3. Jahrhundert zurückreichen. Das kleine Brötchen wird zuerst gedämpft, dann füllen wir die halbmondförmige Öffnung mit Rinder- und Schweinehack, das in pikant-süßer Hoisinsauce und Tomaten schmoren durfte. Ein frischer Salat mit Gurken, Koriander und cremigem Wasabi-Dressing vollendet den Genuss.

- 1 Tomate
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 50ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 10g Koriander
- 2 Päckchen Wasabipaste ⁷
- 1 Packung asiatische Hefebrotchen ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Minigurke
- 50g gemischter Salat
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

- 1EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Backpapier
- Messbecher

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5),
Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen
(11). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 874kcal, Fett 46.9g,
Kohlenhydrate 76.1g, Eiweiß 34.6g



4. Zutaten vorbereiten

2. Hackfleisch braten

5. Hackfleisch würzen

3. Dressing zubereiten

6. Anrichten und servieren

Den **gemischten Salat** mit den **Gurken** vermengen. Die **Hefebrötchen** und den **Salat** auf Teller verteilen. Die **Hefebrötchen** vorsichtig öffnen, nach Belieben mit dem **Hackfleisch**, den **Zwiebeln** und den **Erdnüssen** füllen und servieren.