

# Thai-Rindshackfleisch in Salatschiffchen mit Süsskartoffel, dazu Limetten-Erdnuss-Gremolata

Kalorien im Blick 30 – 40 Minuten • 611 kcal • Tag 2 kochen

22



Süßkartoffel



Rüebli



Zwiebel



Koriander



Knoblauchzehe



Limette, gewachst



Sojasauce



Sweet Chili Sauce



Erdnüsse, gesalzen



HelloFresh Beef Gehacktes



Salatherz (Romana)



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseraffel,  
1 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Süsskartoffel	1 x 300 g	1 x 600 g
Rüebli	2 x 100 g	4 x 100 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Koriander	1 x 10 g**	1 x 10 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Limette, gewachst	0.5 x 75 g**	1 x 75 g
Sojasauce <b>11</b> <b>15</b>	1 x 25 ml	1 x 50 ml
Sweet Chili Sauce <b>14</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Erdnüsse, gesalzen <b>1</b>	0.5 x 20 g**	1 x 20 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 610 g)
Brennwert	421 kJ/ 101 kcal	2558 kJ/ 611 kcal
Fett	4 g	24.4 g
- davon ges. Fettsäuren	0.2 g	1.2 g
Kohlenhydrate	10.1 g	61.7 g
- davon Zucker	4.7 g	28.3 g
Eiweiss	5.5 g	33.7 g
Salz	0.43 g	2.63 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 1) Erdnüsse 11) Soja 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



### Für das Ofengemüse

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Süsskartoffel** in 1 cm Würfel schneiden.

**Rüebli** in 1 cm Würfel schneiden.

**Gemüse** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 0.5 EL [1 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Ofen 20 – 25 Min. garen.



### Für das Topping

**Limette** heiss waschen und 1 TL [2 TL] der Schale fein abraffeln. **Limette** vierteln.

**Koriander** fein hacken.

**Erdnüsse** in der Verpackung zu Krümeln zerkleinern. In einer kleinen Schüssel die Hälfte [alle] **Erdnüsse**, **Koriander**, **Limettenschale**, **Soft** von 2 [4] **Limettenvierteln**, **Salz\***, **Pfeffer\*** und eine Prise **Zucker\*** vermengen.



### Gemüse vorbereiten

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Knoblauch** fein hacken.

Strunk vom **Salatherz** entfernen und die einzelnen Blätter abziehen, sodass sie ganz bleiben.



### Rindshackfleisch anbraten

Eine grosse Bratpfanne ohne Fettzugabe erhitzen.

**Rindshackfleisch** und **Zwiebel** unter Rühren 6 – 8 Min. anbraten.

**Knoblauch** zugeben und 1 weitere Min. anbraten.



### Letzte Schritte

**Gemüse** nach der Kochzeit zusammen mit **Sojasauce**, **Sweet-Chili-Sauce** und 50 ml [100 ml] **Wasser\*** in die Bratpfanne geben und 1 – 2 Min. anbraten, bis die **Sauce** eindickt. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### Anrichten

**Salatblätter** auf Tellern anrichten und die **Hackfleisch-Gemüse-Mischung** darauf verteilen. Mit **Limetten-Erdnuss-Gremolata** toppen und mit restlichen **Limettenvierteln** servieren.

### En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

