

Boller i Karry! Cremige Curry-Hackbällchen mit Spitzpaprika auf Jasminreis

Family 30 – 40 Minuten • 926 kcal • Tag 2 kochen

34



gemischtes Hackfleisch



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Jasminreis



Sahne



Chana-Masala-Basis-Soße



Frühlingszwiebel



rote Spitzpaprika



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 kleinen Topf, 1 große Pfanne mit Deckel und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Panko-Mehl 15)	30 g	50 g	50 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	10 ml	20 ml
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Sahne 7)	150 g	300 g	300 g
Chana-Masala-Basis-Soße 7)	140 g	210 g	280 g
Frühlingszwiebel DE EG MA IT	1	2	2
rote Spitzpaprika NL ES MA	1	2	2

**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. 440 g)
Brennwert	875 kJ/209 kcal	3873 kJ/926 kcal
Fett	11,09 g	49,08 g
– davon ges. Fettsäuren	4,49 g	19,85 g
Kohlenhydrate	19,09 g	84,49 g
– davon Zucker	2,79 g	12,34 g
Eiweiß	8,12 g	35,95 g
Salz	0,660 g	2,921 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **15)** Weizen (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **IT:** Italien **NL:** Niederlande **ES:** Spanien



Reis kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf mit Deckel 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen. **Reis** zugeben und bei niedriger Hitze 10 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Anschließend vom Herd nehmen und abgedeckt 10 Min. ziehen lassen.



Für die Hackbällchen

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Panko-Mehl**, **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** gut vermengen. Aus der **Hackfleischmasse** 8 [12 | 16] **Hackbällchen** formen.



Für das Gemüse

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Spitzpaprika halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.



Hackbällchen braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Hackbällchen darin rundum 6 – 8 Min. anbraten, bis sie gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen.



Für die Soße

In derselben großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. Weißen Teil der **Frühlingszwiebel** und **Paprika** darin 3 – 4 Min. anschwitzen.

Pfanneninhalt mit **Chana-Masala Soße**, **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen. Hitze reduzieren, **Hackbällchen** zugeben und abgedeckt 3 – 4 Min. garen lassen, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Jasminreis mit einer Gabel auflockern und auf tiefe Teller verteilen. **Hackbällchen** in **Currysoße** daneben anrichten und mit dem grünen Teil der **Frühlingszwiebel** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

