

Hackfleisch Rezepte

Brüsseler Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Endivie, Hackfleisch, Vorspeise

1	Essl. Pflanzenöl	220 g	Schweinshackfleisch
2	Knoblauchzehen; gehackt	250 g	Cherry-Tomaten; geviertelt
1	Essl. Ingwer; frisch gerieben	1	Essl. Kokosnussmilch
6	Frühlingszwiebeln; gehackt	2	Essl. Korianderblätter; gehackt
1/2	geh. TL Crevettenpaste	3	Brüsseler Endivien
1	Essl. Zitronengras; gehackt		- Blätter ausgelöst
2	geh. TL Sambal Oelek		

Pflanzenöl im Wok erhitzen. Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Crevettenpaste, Zitronengras sowie Sambal Oelek zugeben und alles rühr braten.

Hackfleisch zugeben, braten, bis sich das Fleisch verfärbt.

Geviertelte Tomaten und Kokosnussmilch dazugeben, rühr braten, bis die Cherry-Tomaten weich, aber nicht zerfallen sind. Wok vom Herd ziehen und Korianderblätter einrühren.

Mit dieser Masse die Endivien-Blätter füllen und auftragen.