



BÁNH MÌ! VIETNAMESISCHES SANDWICH

mit Sweet-Chili-Hackbällchen, Koriander und Chili-Mayo



HELLO SRIRACHA

Die scharfe Soße stammt aus der gleichnamigen Stadt an der Küste Thailands und hält auch in den Küchen hierzulande immer weiter Einzug.



Limette



Gurke



Sweet-Chili-Soße



Karotten



Koriander



gemischtes Hackfleisch



Mayonnaise



Minze



Petersilie



Radieschen



Sriracha



Ciabatta

15 [20 | 20] Min. 25 [30 | 30] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 - 3 kochen

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **2 große Schüsseln, 2 kleine Schüsseln** und **1 Sparschäler**.



1 ZERKLEINERN
Petersilien- und **Minzblätter** abzupfen. **Petersilienblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Minze** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Radieschen** in den Mixtopf zugeben, **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



4 ROHKOST MARINIEREN
Karotten schälen und mithilfe eines Schälers in dünne, lange Streifen hobeln. **Gurke** in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Beides zum **Radieschen-Minze-Mix** in die große Schüssel zugeben. **Limettensaft** auspressen. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Zucker***, **Limettensaft** und restlichen **Limettenabrieb** in die Schüssel zugeben, alles gut vermengen und marinieren lassen.

Währenddessen die **Chili-Mayonnaise** vorbereiten.



2 BÄLLCHEN VORBEREITEN
Limettenschale abreiben. **Hackfleisch**, die **Hälfte** des **Limettenabriebs**, **Sweet Chili Sauce**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **40 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Fleischmasse** in eine zweite große Schüssel umfüllen, aus der Masse **12 [18 | 24] Minibällchen** formen und etwas flach drücken.



5 CHILI-MAYONNAISE
 In einer zweiten kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit **Sriracha-Soße** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Brote** halbieren und jede Hälfte waagrecht einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden und die Innenseiten mit **Chili-Mayonnaise** bestreichen.



3 BÄLLCHEN DAMPFGAREN
Fleischbällchen im Varoma-Behälter [und bei Bedarf auf dem Varoma-Einlegeboden] verteilen, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. [V-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen und] Varoma verschließen. **450 g Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen das **Brot 5 – 8 Min.** im Ofen backen, bis es knusprig ist, und mit der Zubereitung fortfahren.



6 BELEGEN
Brote mit marinierten **Gurkenscheiben** belegen und **Fleischbällchen** darauf anrichten. Mit **Karotte** und **Radieschen** belegen und **Koriander** und **Petersilie** darüberstreuen. Zusammenklappen und mit dem restlichen **Salat** genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Limette BR MX	1	1	2
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	450 g
Sweet-Chili-Soße	20 ml	40 ml	40 ml
Karotten NL	2	3	4
Gurke ES	1	1	2
Radieschen	150 g	200 g	300 g
Minze/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Ciabatta 1)	1	1½ ☞	2
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Sriracha	8 ml	12ml ☞	15 ml
Koriander	10 g	10 g	10 g
Wasser* für Schritt 3		450 g	
Zucker* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
 ☞ 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. 600 g)
Brennwert	637 kJ/152 kcal	3.933 kJ/940 kcal
Fett	7,08 g	43,74 g
- davon ges. Fettsäuren	1,62 g	9,98 g
Kohlenhydrate	14,89 g	91,94 g
- davon Zucker	4,09 g	25,23 g
Eiweiß	5,98 g	36,93 g
Salz	0,416 g	2,568 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) Glutenthaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf

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

URSPRUNGLÄNDER

BR: Brasilien MX: Mexiko NL: Niederlande ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at