



Asiatisches Rindshackfleisch mit Pak Choi Spitzpeperoni und Limettenreis

High Protein Family unter 650 Kalorien 30 – 40 Minuten • 615 kcal • Tag 2 kochen



Jasminreis



Limette



rote Spitzpeperoni



HelloFresh Beef Gehacktes



Pak Choi



Hoisin-Sauce



Sojasauce



Maizena



Knoblauchzehe



Ingwer



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Rindsbouillonpulver*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss,
1 kleinen Topf mit Deckel, 1 Sieb und 1 Gemüseraffel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Jasminreis	1 x 150 g	1 x 300 g
Limette	1 x 75 g	2 x 75 g
rote Spitzpeperoni	1 x 100 g	2 x 100 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Pak Choi	2 x 130 g	4 x 130 g
Hoisin-Sauce 11) 15)	1 x 25 ml	2 x 25 ml
Sojasauce 11) 15)	1 x 25 ml	1 x 50 ml
Maizena	1 x 6 g	2 x 6 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Ingwer	0.3 x 30 g**	0.6 x 30 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. 680 g)
Brennwert	380 kJ/ 91 kcal	2574 kJ/ 615 kcal
Fett	2.94 g	19.89 g
– davon ges. Fettsäuren	0.08 g	0.52 g
Kohlenhydrate	10.64 g	71.99 g
– davon Zucker	1.36 g	9.23 g
Eiweiss	5.31 g	35.90 g
Salz	0.406 g	2.748 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: 11) Soja 15) Weizen

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



1 Reis kochen

Erhitze reichlich **Wasser*** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf 300 ml [600 ml] heisses **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Reis hineinrühren und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Dann Topf vom Herd nehmen und mindestens 10 Min. abgedeckt ziehen lassen.



2 Für die Sauce

In einem hohen Rührgefäss 150 ml [300 ml] **Wasser***, **Hoisinsauce**, **Sojasauce**, 4 g [8 g] **Rindsbouillonpulver*** und **Maisstärke** gut miteinander vermengen und kurz beiseitestellen.



3 Gemüse schneiden

Ein Drittel [zwei Drittel] des **Ingwers** schälen und fein hacken.

Knoblauchzehe ebenfalls fein hacken.

Spitzpeperoni halbieren, entkernen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Ca. 1 – 2 cm Strunk vom **Pak Choi** abschneiden, sodass dieser auseinander fällt.

Blätter des **Pak Choi** in 3 cm grosse Streifen schneiden.



4 Fleisch anbraten

Eine grosse Bratpfanne erhitzen und **Hackfleisch** zusammen mit **Knoblauch** und **Ingwer** 3 – 4 Min. scharf anbraten.

Hitze etwas reduzieren und Bratpfanneninhalte mit der vorbereiteten Flüssigkeit ablöschen.

Alles unter Rühren für 1 Min. aufkochen lassen.



5 Bratpfanne vollenden

Währenddessen **Limette** heiss abwaschen und 1 TL [2 TL] **Limettenschale** abreiben.

Limette danach vierteln.

Pak Choi und **Peperoni** zum **Hackfleisch** in die Bratpfanne geben und weitere 2 Min. kochen.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Soft** von 1 [2] **Limettenviertel** abschmecken.

Reis mit einer Gabel auflockern und **Limettenabrieb** unterheben.



6 Anrichten

Limettenreis auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen, asiatische **Rindfleischpfanne** darauf anrichten.

Restliche **Limettenspalten** dazu reichen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





Asian minced beef with pak choi, pointed peppers and lime rice

High protein Family Under 650 calories 30-40 minutes • 615 kcal • Cook on day 2



Jasmine rice



Lime



Red pointed pepper



HelloFresh minced beef



Pak choi



Hoisin sauce



Soy sauce



Corn starch



Garlic clove



Ginger



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

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Water*, salt*, pepper*, beef stock powder*

Cooking utensils

1 large frying pan, 1 tall mixing bowl, 1 small pot with lid, 1 sieve and 1 vegetable grater

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Jasmine rice	1 x	150 g	1 x	300 g
Lime	1 x	75 g	2 x	75 g
Red pointed peppers	1 x	100 g	2 x	100 g
HelloFresh minced beef	1 x	250 g	1 x	500 g
Pak choi	2 x	130 g	4 x	130 g
Hoisin sauce (11) (15)	1 x	25 ml	2 x	25 ml
Soy sauce (11) (15)	1 x	25 ml	1 x	50 ml
Corn starch	1 x	6 g	2 x	6 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Ginger	0.3 x	30 g**	0.6 x	30 g**

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 680 g)
Calories	380 kJ/ 91 kcal	2574 kJ/ 615 kcal
Fat	2.94 g	19.89 g
– incl. saturated fats	0.08 g	0.52 g
Carbohydrate	10.64 g	71.99 g
– incl. sugar	1.36 g	9.23 g
Protein	5.31 g	35.90 g
Salt	0.406 g	2.748 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: (11) Soya (15) Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



Cook the rice

Heat plenty of water* in the kettle.

Fill a small pot with 300 ml [600 ml] boiling water*, add salt* and bring to the boil.

Stir in the rice, cover and simmer on a low heat for about 10 minutes.

Then take the pot off the stove and let the rice carry on cooking with the lid on for at least 10 min.



For the sauce

In a tall mixing bowl, mix well 150 ml [300 ml] water*, hoisin sauce, soy sauce, 4 g [8 g] beef stock powder* and corn starch, then set it aside.



Chop the vegetables

Peel and finely chop one third [two thirds] of the ginger. Finely chop the garlic clove as well.

Halve the pointed pepper, remove the seeds, and slice into strips 1 cm wide. Cut off 1-2 cm of the pak choi stalk so that it falls apart.

Cut the pak choi leaves into 3 cm strips.



Sauté the meat

Heat a large frying pan and fry the minced beef together with the garlic and ginger for 3-4 min. on a high heat.

Reduce the heat slightly and deglaze the contents of the frying pan with the prepared liquid.

Bring everything to the boil while stirring for 1 min.



Finish the stir-fry

Meanwhile, wash the lime with hot water and grate 1 tsp. [2 tsp.] lime zest.

Then quarter the lime.

Add the pak choi and pepper to the minced beef in the frying pan and cook for another 2 min.

Season with salt*, pepper* and the juice of 1 [2] lime quarters.

Fluff the rice with a fork and mix in the lime zest.



Serve

Apportion the lime rice onto deep plates or bowls, and arrange the Asian fried beef on top.

Serve with the remaining lime wedges and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!





Hachis de bœuf asiatique avec pak choi, poivron long et riz au citron vert

Hautement protéiné **Famille** Moins de 650 calories 30 – 40 minutes • 615 kcal • Cuisiner au 2e jour



Riz thaï



Citron vert



Poivron long rouge



Viande hachée de bœuf HelloFresh



Pak choi



Sauce hoisin



Sauce soja



Fécule de maïs



Gousse d'ail



Gingembre



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

C'est parti

Laver les légumes.

Les basiques de votre cuisine*

eau*, sel*, poivre*, bouillon de bœuf en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle, 1 bol mélangeur haut,
1 petite casserole avec couvercle, 1 passoire et 1 râpe à légumes

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Riz thaï	1 x 150 g	1 x 300 g
Citron vert	1 x 75 g	2 x 75 g
Poivron long rouge	1 x 100 g	2 x 100 g
Viande de bœuf hachée	1 x 250 g	1 x 500 g
HelloFresh		
Pak choï	2 x 130 g	4 x 130 g
Sauce hoïsin 11) 15)	1 x 25 ml	2 x 25 ml
Sauce soja 11) 15)	1 x 25 ml	1 x 50 ml
Maïzena	1 x 6 g	2 x 6 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Gingembre	0,3 x 30 g**	0,6 x 30 g**

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 680 g)
Valeur calorique	380 kJ/ 91 kcal	2574 kJ/ 615 kcal
Lipides	2,94 g	19,89 g
- dont acides gras saturés	0,08 g	0,52 g
Glucides	10,64 g	71,99 g
- dont sucre	1,36 g	9,23 g
Protéines	5,31 g	35,90 g
Sel	0,406 g	2,748 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **11)** soja **15)** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Cuire le riz

Chauffer une grande quantité d'eau* dans une bouilloire.

Remplir une petite casserole de 300 ml [600 ml] d'eau* chaude, saler* et porter à ébullition.

Y verser le riz, couvrir et laisser mijoter à feu doux env. 10 min.

Retirer ensuite la casserole du feu, laisser le couvercle et laisser gonfler au moins 10 min.



Pour la sauce

Dans un bol mélangeur, mélanger 150 ml [300 ml] d'eau*, la sauce hoïsin, la sauce soja, 4 g [8 g] de bouillon de bœuf en poudre* et la fécule de maïs jusqu'à obtention d'un mélange homogène puis réserver brièvement.



Couper les légumes

Peler et hacher finement un tiers [deux tiers] du gingembre.

Hacher aussi finement la gousse d'ail.

Couper en deux le poivron long, retirer les graines et couper en tranches de 1 cm de large. Couper env. 1 à 2 cm de la tige du pak choï pour qu'elle s'effondre.

Couper les feuilles du pak choï en lanières de 3 cm.



Saisir la viande

Faire chauffer une grande poêle et y faire revenir la viande hachée avec l'ail et le gingembre à feu vif pendant 3 à 4 min.

Baisser légèrement le feu et déglacer le contenu de la poêle avec le liquide préparé.

Porter le tout à ébullition en remuant 1 min.



Terminer la poêlée

Pendant ce temps, laver le citron vert à l'eau chaude et râper 1 cc [2 cc] de zeste.

Couper le citron vert en quatre.

Ajouter le pak choï et le poivron à la viande hachée dans la poêle et cuire pendant 2 min supplémentaires.

Une fois la cuisson terminée, assaisonner la sauce avec du sel*, du poivre* et le jus de 1 [2] quartier(s) de citron vert.

Aérer le riz avec une fourchette et ajouter le zeste de citron vert.



Dresser

Répartir le riz au citron vert dans des assiettes creuses ou des bols, y dresser la poêlée de bœuf asiatique.

Servir avec le reste des quartiers de citron vert et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

