



Thai-Salat mit Hackfleisch, Chili und Minze

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fernöstlich, einfach, schnell gemacht, überraschend lecker

Zutaten

- 500 g Hackfleisch / Schweinemett
- 4 Schalotten in dünnen Scheiben
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL gehackte Minze
- 3 EL frischer Koriander, gehackt
- Für das Dressing:
 - 2 TL Zitronenschale, gehackt
 - 1 rote Chilischoten, entkernt, in dünne Ringe geschnitten
 - Saft von 1 bis 2 Limetten
 - 2 EL Fischsoße (Aus dem Asia-Markt)
 - 1 TL brauner Zucker
 - 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Salatgurke geviertelt in Scheiben
- 3 EL Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- Eine Handvoll Salatblätter in mundgerechte Stücken gezupft

Zubereitungsart

Schritt1

Die gezupften Salatblätter in kaltem Wasser knackig auffrischen, danach trocken laufen lassen. Die Dressing Zutaten mit einander verrühren.

Schritt2

Das zerbröselte Schweinemett in 2-3 Durchgängen scharf in einer Stielpfanne anbraten, salzen und pfeffern.

Schritt3

Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, alles zusammen einige Minuten schmoren, durchgaren, etwas abkühlen lassen. Die Minze und den Koriander unter heben.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Zunächst die Salatblätter im Dressing marinieren, gut abgetropft auf Salattellern anrichten.

Schritt6

Darüber die marinierten Gurken, Chili und Frühlingszwiebelringe verteilen.

Schritt7

Obenauf das lauwarme Schweinemett anrichten, sofort servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** fernöstlich, überraschend lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thai-salat-mit-hackfleisch-chili-und-minze/>