

Asiatische Hackpfanne mit Paprika & Ingwer



200 g	Basmatireis	2	rote Paprika
	Salz	1 Bund	Lauchzwiebeln
2	Zwiebeln	8 Stiel/e	Koriander
2	Knoblauchzehen	3 EL	Öl
1 Stück(e) (ca. 2 cm)	Ingwer	500 g	Rinderhack
		1 EL	Zucker (z. B. brauner)
		6-8 EL	Sojasoße
		2 EL	geröstetes Sesamöl
			Pfeffer

Zubereitung

- 1 Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Inzwischen Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Paprika putzen, waschen und würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
- 2 Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Hack darin bei starker Hitze krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika zufügen. Alles mit Zucker bestreuen und unter Rühren ca. 5 Minuten weiterbraten. Sojasoße und Sesamöl unterrühren. Alles mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken. Lauchzwiebeln und Koriander unterheben. Mit Reis servieren.