



Laab

Laab

500 g Schweinehackfleisch

1 Packung Lien Ying Würzmischung Laab

1 Bündel frische Minze, gehackt

1 Bündel frischer Koriander, gehackt

Etwas Öl

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Zum Servieren:

250 g Lien Ying Jasmin Reis

0.5 Gurke, in Scheiben geschnitten

1 Salat

Laab

1.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Öl erhitzen. Das Schweinehackfleisch hinzufügen und braten, bis es gut durchgegart ist (ca. 5-7 min.). Dabei das Fleisch mit einem Holzlöffel zerkleinern.

Sobald das Fleisch fertig ist, 4 EL Wasser und die Laab-Gewürzmischung hinzufügen. Gut umrühren, kurz aufkochen und für weitere 1-2 min. braten. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Das Laab auf einen Teller geben und mit Koriander und Minze toppen. Mit Salatblätter, Gurkenscheiben und Reis servieren.