



# Trüffelschwein



THAI LUNCH

*Laab Gai*



# Trüffelschwein

## Hackfleischsalat mit Kräutern

21. Juli 2016

---

*Dauer: ca. 30 Minuten*

*Lunch für 2 Personen*

1. Reis in einer Bratpfanne ohne Öl ca. 5 Min. hellbraun rösten. Abkühlen lassen. Im Mörser fein zerstoßen, beiseitestellen. Knoblauch und Chili fein schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Kräuter grob hacken. Poulet fein hacken. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Poulet unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Fischsauce, Limettensaft und Zucker zum Fleisch geben, ca. 2 Min. fertigbraten, Pfanne vom Herd ziehen. Laab Gai in die Lattichblätter verteilen. Beiseitegestelltes Reismehl darüberstreuen und sofort servieren.

### **Zutaten:**

- 4 EL Jasminreis
- 2 Knoblauchzehen
- 2 grüne Chilischoten
- 2 Frühlingszwiebeln
- je ½ Bund Minze, Koriander und Thai-Basilikum
- 300 g Pouletbrust
- 1 EL Erdnussöl
- 4 EL Fischsauce
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Palmzucker
- 12 Mini-Lattichblätter