



Räucherlachs-Avocado-Bowl

mit Natureis und Wasabidressing



ca. 25min



3-4 Personen

Poke Bowls aus Hawaii haben im Sturm die Welt erobert: Das trendige Nationalgericht ist nicht nur optisch eine Augenweide, die fix zubereitete Speise punktet zudem mit vielen frischen Zutaten wie knackiger gelber Möhre, pikant eingelegter Gurke und cremiger Avocado. Statt rohem Fisch thront heute rauchiger Lachs auf dem nussigen Natureis. Vollendet wird der Genuss durch ein Cashewdressing mit Wasabi und Limette. Einfach mmmh!

Was du von uns bekommst

- 300g Express-Natureis
- 50g Cashewkerne ¹⁵
- 2 gelbe Karotten
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Gurke
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Päckchen Wasabipaste ⁷
- 2 Avocados
- 2 Packungen Räucherlachsschnetzel ⁴
- 1 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (4), Milch (7), Sesamsamen (11), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 766kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 74.8g, Eiweiß 25.7g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 8-10Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Cashews** mit 100ml heißem Wasser in ein hohes Gefäß geben und einweichen lassen. Die **Karotten** ggf. schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.



3. Gurkensalat zubereiten

2 Prisen der Chiliflocken oder mehr nach Geschmack mit 2EL hellem Essig, 1TL Salz und 1/2TL Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurke** auf ein Brett legen und mit einer schweren Pfanne oder einem Nudelholz so lange schlagen, bis die **Gurke** auf- bzw. in Stücke bricht, dann in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem **Dressing** vermengen.



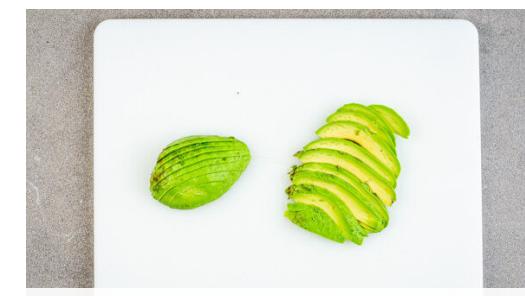
4. Reis verfeinern

Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** in grobe Stücke, den **grünen Teil** in feine Ringe schneiden. Separat aufbewahren. Den **Reis** mit der **Limettenschale**, **2EL Limettensaft** und **2EL Olivenöl** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Dressing pürieren

Die **Wasabipaste**, die **weißen Lauchzwiebelstücke**, **2EL Limettensaft** oder Essig, **2EL Olivenöl** und **1 kräftige Prise Salz** zu den **Cashews** geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Limettensaft** oder Essig abschmecken.



6. Avocados schneiden

Die **Avocados** halbieren und entkernen, dann das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel herauslösen und in Scheiben schneiden. Den **Reis** auf Schalen verteilen, den **Räucherlachs**, die **Avocados**, die **Karotten** und die **Gurken** darauf anrichten. Mit dem **Wasabidressing** beträufeln und mit den **grünen Lauchzwiebelringen** und dem **Sesam** garniert servieren.