

MARLEY SPOON



Geflügelwürstchen mit Schmorgemüse

auf Basmatireis mit pikantem Joghurdip



ca. 25min



3-4 Personen

Heute gibt es ein leckeres Ragout, aber diesmal mit feiner Kräuter-Geflügelwurst: Sie darf mit bereits vorgeschnittenem, würzigem Lauch, Paprika und Pilzen schmurgeln und sich dann auf einem fluffigen Bett aus Basmatireis in Szene setzen. Der pikant gewürzte Joghurdip und duftendes Basilikum bringen zusätzlich frischen Wind in deine Küche. Ein absoluter Publikumsliebbling, der schnell aufgetischt ist!

Was du von uns bekommst

- 300g Basmatireis
- 2 Knoblauchzehen
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Päckchen Hühnerbrügewürz
- 4 Hotdog-Geflügelwürste mit Kräutern⁹
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Becher Joghurt⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 715kcal, Fett 26.8g, Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 27.0g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Knoblauch schneiden

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



3. Gemüse anbraten

Den **Gemüsemix** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** und der **Lauch** weich sind.



4. Würste anbraten

Das **Brügewürz** in 400ml warmem Wasser auflösen. Den **Knoblauch** und die **Würste** in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben und ca. 1Min. anbraten. Mit 2EL Mehl bestäuben, dann die **Brühe** angießen und gut verrühren.



5. Würste und Gemüse köcheln

Die **Brühe** aufkochen und bei mittlerer Hitze 8-10Min. köcheln lassen, bis die **Würste** gar sind und die meiste Flüssigkeit verdampft ist. Das **Gemüse** mit 2EL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Dip anrühren

Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden und mit dem **Joghurt** verrühren. Mit **2 Prisen Chiliflocken oder mehr**, Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Basilikum** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Würste** in mundgerechte Stücke schneiden. Den **Reis**, das **Gemüse** und die **Würste** auf Teller verteilen, mit dem **Basilikum** garnieren und mit dem **Dip** servieren.