



Vegane „Thunfisch“-Bowl mit Fenchel

mit Naturreis und Tahinidressing



ca. 30min



2 Personen

Schnell und einfach soll es sein? Und knackig-frisch wäre auch nicht schlecht? Na, dann haben wir etwas für dich: unsere leckere „Thunfisch“-Bowl, die nicht nur dem Auge, sondern auch dem Gaumen schmeckt. Naturreis mit Dill und köstlichem Tahinidressing bildet die schmackhafte Basis für diese Leckerei. Darauf tummeln sich gegrillte Zucchini, knackiger Fenchel, pfeffriger Rucola und natürlich: zarter veganer Thunfisch. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 150g Express-Naturreis
- 1 Fenchelknolle
- 1 Dose veganer Thunfisch ³
- 25g Tahini ²
- 10g Dill
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1½TL Senf ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- Grillpfanne
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Sieb

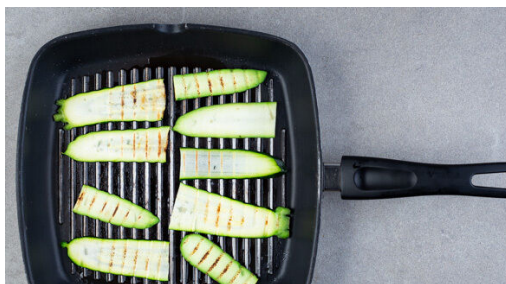
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Senf (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 655kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 64.4g, Eiweiß 21.8g



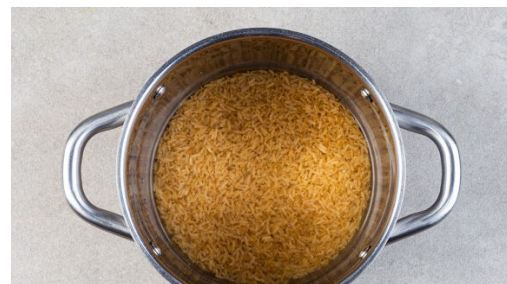
1. Zucchini braten

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Zucchini** quer halbieren und längs in hauchdünne Streifen schneiden. Die **Zucchiniastreifen** mit insgesamt 1EL Olivenöl bestreichen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. In einer Grillpfanne oder einer normalen Pfanne bei starker Hitze ohne Zugabe von Fett auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten.



4. Dressing anrühren

Den **veganen Thunfisch** in ein Sieb abgießen. Das **Tahini** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1-2EL Wasser und 1½TL Senf zu einem **Dressing** verrühren.



2. Reis kochen

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.



5. Reis verfeinern

Den **Reis** in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den **Dill** grob schneiden, dann die **½ des Dills** mit dem **Reis** und dem **Dressing** vermengen.



3. Fenchel schneiden

Den **Fenchel** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden, dabei den Strunk und die harten Stängel entfernen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Reis** mit dem **Rucola**, dem **Fenchel** und den **Zucchiniastreifen** vermengen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Essig abschmecken und auf Teller verteilen. Den **veganen Thunfisch** darauf anrichten, mit dem **restlichen Dill** garnieren und servieren.