



Reisschüssel mit knusprigem Tofu

mit Bohnenhummus und eingelegtem Gemüse



ca. 35min



2 Personen

Bist du bereit für eine bunte Geschmacksexplosion der Extraklasse? Na, aber hallo! Bei dieser farbenfrohen Rice Bowl mit sauer eingelegten Radieschen und Paprika, aromatisch-cremigem Hummus aus schwarzen Bohnen und Limette samt knusprig angebratenem Tofu ist alles dabei, was so eine richtig gute Mahlzeit ausmacht. Und dazu ist sie auch noch vegan! Hach, was will man mehr?

- 1 Bund Radieschen
- 1 Paprika
- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Dose schwarze Bio-Bohnen
- 10g Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Bio-Tofu ¹
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung

- 2EL vegane Mayonnaise
- 100ml Essig
- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 966kcal, Fett 49.0g,
Kohlenhydrate 95.8g, Eiweiß 28.1g

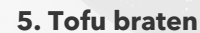


Tipp: Wer sein **eingelegtes Gemüse** etwas weniger sauer bevorzugt, gibt einfach zusätzliche 1-2EL Zucker in den Einlegesud.



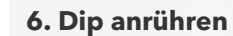
2. Gemüse einlegen

Die **Radieschen** vierteln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Radieschen** und die **Paprika** in einer Schüssel mit dem Einlegesud vermengen und kühl beiseitestellen. 300ml leicht gesalzenes Wasser in dem Topf zum Kochen bringen.



3. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2EL vegane Mayonnaise mit der **übrigen Gewürzmischung** verrühren. Den **Reis**, das **eingelegte Gemüse**, den **Tofu** und das **Bohnenhummus** auf Schalen verteilen, mit dem **restlichen Koriander** und der **Gewürzmayonnaise** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren. **Tipp:** Wer mag, träufelt noch etwas Einlegesud über seine **Reisschüssel**.