



RS Spargel und Radieschen mit Miso-Dressing

auf Kokosreis mit Chili-Erdnüssen



ca. 30min



2 Portionen

Heute ist kulinarische Vielfalt angesagt: Jasminreis wird mit Kokosmilch kombiniert, Erdnüsse mit Chili und Kokosraspel. Es gibt ein spritziges Dressing aus Limette und Misopaste. Alles in allem eine großartige Begleitung zu knackigem grünen Spargel und Radieschen, verfeinert mit frischem Koriander. So schmeckt der Frühling!

- 150g Jasminreis
- 200ml Kokosmilch
- 1 unbehandelte Limette
- 25g Misopaste ²
- 250g grüner Spargel
- 1 Bund Radieschen
- 1 Thai-Chilischoote
- 25g Kokosraspel
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ¹
- 10g Koriander

- 2¼TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 798kcal, Fett 48.0g,
Kohlenhydrate 73.3g, Eiweiß 16.9g



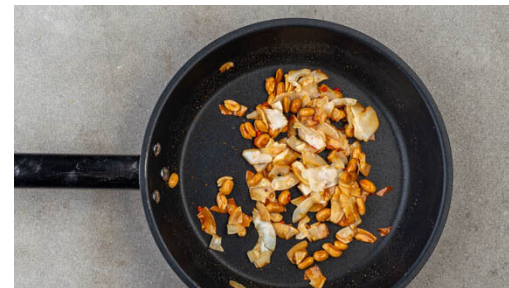
Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Mit der **Kokosmilch**, 100ml Wasser und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben. Zum Kochen bringen, dann abgedeckt bei niedrigster Hitze unter gelegentlichem Rühren 10-12Min. kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen und der **Reis** gar ist.



Die **Radieschen** in sehr dünne Scheiben schneiden und mit dem **Dressing** vermengen.
Tipp: Wenn vorhanden, die **Radieschen** mit einem Gemüsehobel schneiden.



Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. **½TL Limettenschale**, den **Limettensaft**, 2EL Pflanzenöl, die **Misopaste** und 2TL Honig zu einem **Dressing** verrühren.



Die **½ der Chilischote** in dünne Ringe schneiden. Mit den **Kokosraspel** und den **Erdnüssen** in einer kleinen Pfanne mit ¼TL Honig bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren ca. 2Min. anrösten, bis sich der Honig aufgelöst hat.



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Spargel** zum Kochen bringen. Die hölzernen Enden des **Spargels** schälen und dickere Stangen längs halbieren. Sobald das Wasser kocht, den **Spargel** hineingeben und 2-3Min. kochen. Den **Spargel** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



Den **Koriander** grob schneiden. Mit dem **Spargel** zu den **Radieschen** geben und mit den **Radieschen** und dem **Dressing** vermengen. Auf dem **Kokosreis** anrichten und mit dem **Kokos-Erdnuss-Topping** garniert servieren.