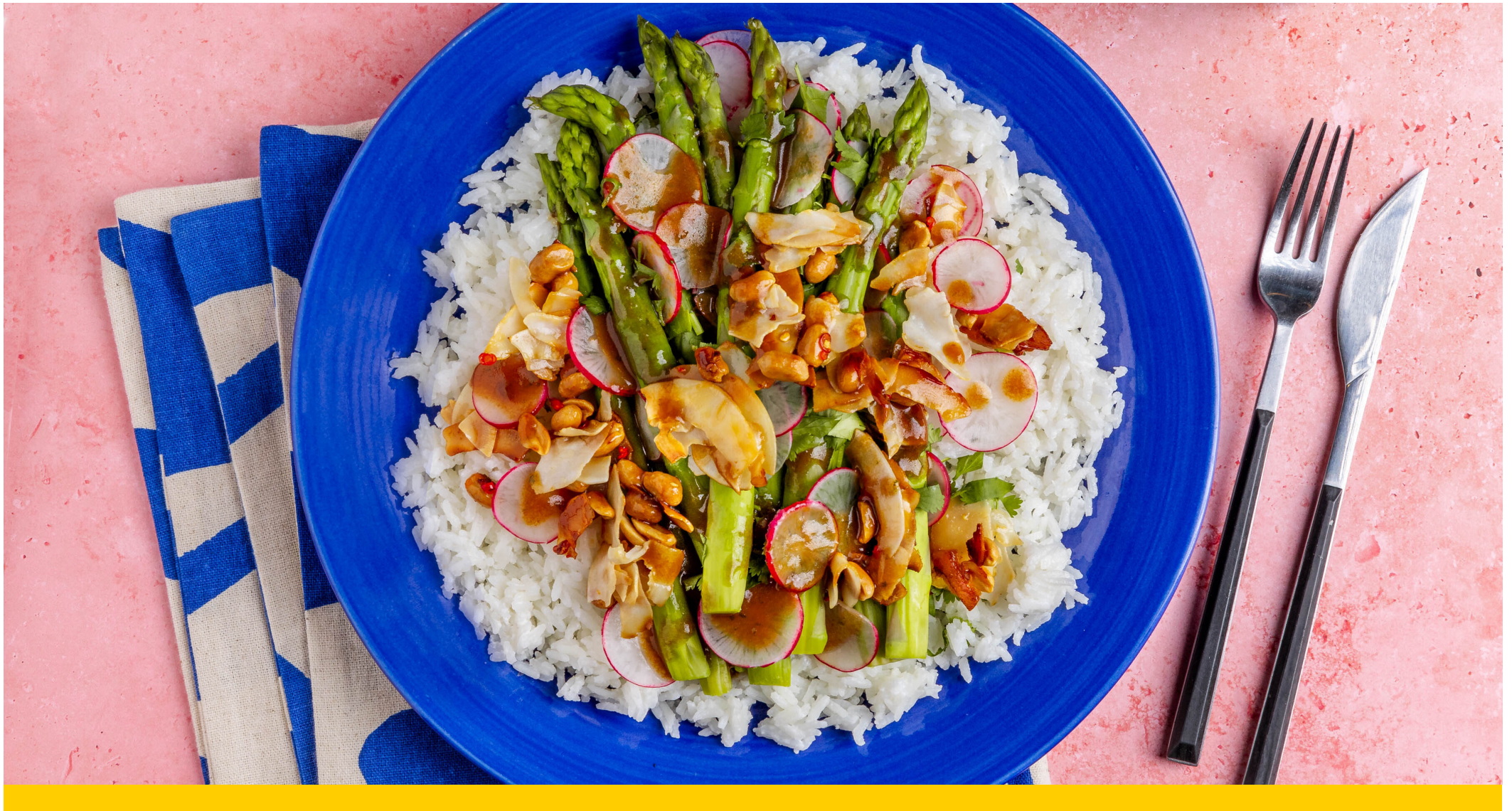




Spargel und Radieschen mit Limettendressing

auf Kokosreis mit Chili-Erdnüssen



ca. 30min



2 Personen

Heute ist kulinarische Vielfalt angesagt: Jasminreis wird mit Kokosmilch kombiniert, Erdnüsse mit Chili und Kokosflocken. 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!

Was du von uns bekommst

- 200g Jasminreis
- 200ml Kokosmilch
- 1 unbehandelte Limette
- 25g Misopaste ^{1,6}
- 250g grüner Spargel
- 1 Bund Radieschen
- 1 Thai-Chilischote
- 20g Kokosflocken ¹²
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- 2¼TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 872kcal, Fett 45.8g, Kohlenhydrate 98.1g, Eiweiß 16.8g



1. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Mit der **Kokosmilch**, 200ml 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.



2. Dressing zubereiten

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



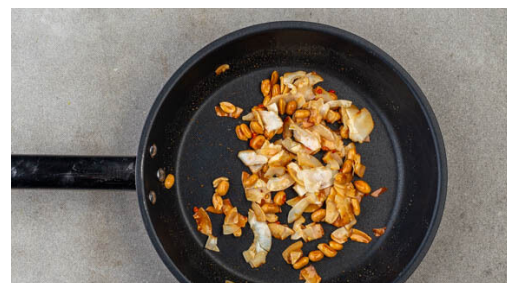
3. Spargel kochen

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.



4. Radieschen schneiden

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



5. Erdnüsse rösten

Die ½ der **Chilischote** in dünne Ringe schneiden. Mit den **Kokosflocken** 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.



6. Koriander schneiden

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.