



Spargel und Radieschen mit Limettendressing

auf Kokosreis mit Chili-Erdnüssen



ca. 40min



3-4 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

- 400g Jasminreis
- 400ml Kokosmilch
- 2 unbehandelte Limetten
- 50g Misopaste ^{1,6}
- 500g grüner Spargel
- 2 Bund Radieschen
- 1 Thai-Chilischote
- 40g Kokosflocken ¹²
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 20g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- 4½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- mittelgroße 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 98.0g, Eiweiß 16.7g



1. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Mit der **Kokosmilch**, 400ml Wasser und 1 kräftigen Prise Salz in einen mittelgroßen 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 **Limetten** halbieren und auspressen. **1TL Limettenschale**, den **Limettensaft**, 4EL Pflanzenöl, die **Misopaste** und 4TL Honig zu einem **Dressing** verrühren.



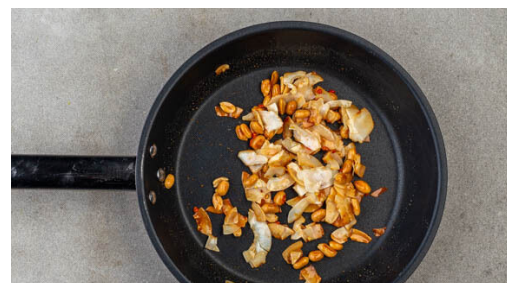
3. Spargel kochen

In einem großen 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 **Chilischote** in dünne Ringe schneiden. Mit den **Kokosflocken** und den **Erdnüssen** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½TL 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.