



## Reis-Bowl mit Apfel und Ei

mit Queller und Guacamole



ca. 25min



2 Personen

Die bunte Bowl mit fruchtigem Apfel, knackigem Queller und Radieschen sowie einem wachweich gekochten Ei verkörpert den idealen Ausklang eines lauen Sommerabends! Außerdem noch dabei: Guacamole aus leckerer Avocado, für den Frischekontrast Limette und Gurke sowie für den elegant-nussigen Touch geröstetes Sesamöl. Lass es dir schmecken!



- 150g Express-Naturreis
- 1 Gurke
- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Bund Radieschen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Apfel
- 1 unbehandelte Limette
- 30g Queller
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl <sup>2</sup>
- 1 Pck. Guacamole
- 1 Pck. Sesam <sup>2</sup>

- Salz und Pfeffer

- 2 kleine Töpfe
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 564kcal, Fett 20.6g,  
Kohlenhydrate 76.2g, Eiweiß 16.9g



In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Gurke** mit einem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden, dabei das Kerngehäuse aussparen. Die **Gurkenstreifen** mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Apfel** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Limette** halbieren und auspressen. In einem Sieb möglichst viel Flüssigkeit aus den **Gurken** auspressen, dann die **Gurken** mit **1 EL Limettensaft** vermengen. Den **Queller** mit dem **Sesamöl** vermengen.



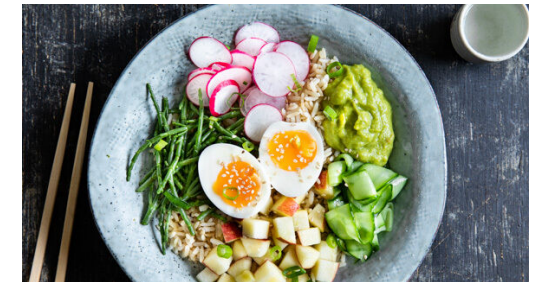
Den **Reis** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 8-10Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Guacamole** nach Geschmack mit dem **restlichen Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer verfeinern.



In einem zweiten kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze 4-5Min. (Eigelb noch flüssig) oder 7-8Min. (Eigelb fest) kochen lassen. Anschließend zum Abschrecken in kaltes Wasser legen.



Die **Eier** schälen und halbieren. Den **Reis** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen und die **Radieschen**, die **Guacamole**, die **Gurken**, die **Apfelstückchen**, den **Queller** und die **Eier** darauf verteilen. Mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Sesam** garnieren und servieren.