



Gekochte Eier mit scharfer Kokossauce

dazu Vollkornreis und knusprige Schalotten



ca. 40min



2 Personen

Manch einer würde gekochte Eier vielleicht eher auf dem Frühstückstisch vermuten – wir bei Dinnerly haben aber etwas anderes damit vor. Bei uns baden sie in einer köstlichen Kokossauce, die mit Sambal Badjak verfeinert wird und so auf pikante Art die Zunge kitzelt. Dazu gesellen sich Tomaten, Pak Choi und unsere Geheimzutat: knusprig gebratene Schalotten, die für einen leckeren, dezenten Crunch sorgen. Unbedingt probieren!

- 150g Express-Naturreis
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Schalotte
- 2 Tomaten
- 30g Sambal Badjak
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pak Choi
- 1 Knoblauchzehe

- 1TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 732kcal, Fett 39.6g,
Kohlenhydrate 74.6g, Eiweiß 19.1g



In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. 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.



In einem weiteren kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie 2Min. länger. Die **Eier** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken; kurz vor dem Servieren schälen und halbieren.



Die **Schalotte** schälen und halbieren, **1 Hälfte** grob würfeln, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden und in 1TL Mehl wenden. In einer großen Pfanne 2EL Pflanzenöl stark erhitzen und die **Schalottenstreifen** in 3-5Min. goldbraun frittieren. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchentuch abtropfen lassen und salzen. Die Pfanne mit dem Öl wird weiterverwendet.



In derselben Pfanne die **Schalottenwürfel** bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Tomaten** grob würfeln, in die Pfanne geben und weitere ca. 3Min. weich braten. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, zusammen mit der **½ des Sambal Badjak** (oder mehr nach Geschmack) in die Pfanne geben und ca. 2Min. anbraten, dann die **Kokosmilch** und ½TL Salz unterrühren.



Die **Sauce** 5–6Min. köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Die **Blätter des Pak Choi** grob zerpfücken, die **Stängel** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die **Stängel** zur **Sauce** geben und 3–4Min. weich kochen, die **Blätter** zugeben und ca. 2Min. köcheln. Mit 1TL Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Reis** mit **Sauce**, **Eiern** und **Schalotten** anrichten.



Wenn die Sauce noch etwas dicker werden soll als im Rezept angegeben, dann kannst du sie einfach länger einkochen lassen – bis zu 10 Minuten. Du bist so hungrig, dass du unmöglich noch 10 Minuten länger warten kannst? Dann rühr vor dem Einkochen schnell 2-3TL Mehl in die Sauce und schmecke sie am Ende gut mit Salz und Pfeffer ab.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**