



Gekochte Eier mit scharfer Kokossauce

dazu Vollkornreis und knusprige Schalotten



ca. 40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 300g Express-Naturreis
- 4 Bio-Eier ¹
- 3 Schalotten
- 4 Tomaten
- 60g Sambal Badjak
- 400ml Kokosmilch
- 2 Pak Choi
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 743kcal, Fett 39.7g, Kohlenhydrate 76.7g, Eiweiß 19.4g

1

1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml 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.

2

2. Eier kochen

In einem 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.

3

3. Schalotten frittieren

Die **Schalotten** schälen und halbieren, **1 Schalotte** grob würfeln, die **anderen** in feine Streifen schneiden und in 2TL Mehl wenden. In einer großen Pfanne 4EL Pflanzenöl stark erhitzen und die **Schalottenstreifen** in 3-5Min. goldbraun frittieren. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Die Pfanne mit dem Öl wird weiterverwendet.

4

4. Sauce ansetzen

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. 2 Knoblauchzehen 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 1TL Salz unterrühren.

5

5. Fertigstellen & servieren

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

6

6. Dünner oder dicker?

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.