



## Falafeln und Ei auf Naturreis

mit Chioggia-Bete und Joghurtdip



ca. 20min



2 Portionen

Heute gibt es eine schnell gemachte Reis-Bowl! Sie wird mit extra gesundem Naturreis zubereitet, als Toppings gesellen sich wunderbar farbenfrohe Chioggia-Bete, aromatische Falafeln, knackig-frische Gurke, vitaminreicher Mangold und hartgekochtes Ei gerne dazu. Und dann noch die geschmackvoll-knobiliziöse Joghurtsauce - hach, lecker!



## Was du von uns bekommst

- 150g Express-Naturreis
- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Chioggia-Bete
- 1 Gurke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Falafeln <sup>3</sup>
- 1 Becher Joghurt <sup>2</sup>
- 100g roter Baby Mangold

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- 2 kleine Töpfe mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

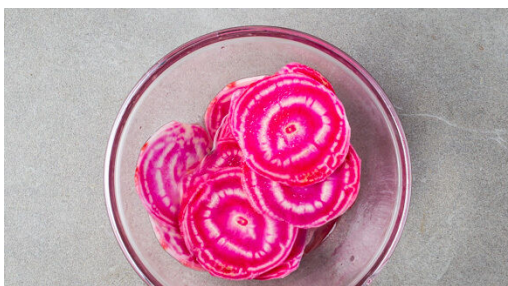
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Milch (2), Sesamsamen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 872kcal, Fett 38.2g, Kohlenhydrate 101.4g, Eiweiß 25.2g



### 1. Bete einlegen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. In einem zweiten Topf ausreichend Wasser für die **Eier** aufkochen. Die **Chioggia-Bete** schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. 2EL Essig mit 1EL Wasser, 1TL Zucker und ½TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben, dann die **Bete-Scheiben** untermengen.



### 4. Falafeln braten

Die **Falafeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Dann wenden, den **Knoblauch** hinzugeben und die **Falafeln** weitere 2-3Min. braten, bis sie gar sind. Der **Knoblauch** sollte leicht gebräunt sein. Den **Knoblauch** herausnehmen, die **Falafeln** bis zum Servieren in der Pfanne warm halten.



### 2. Reis und Eier kochen

Den **Reis** in das kochende Salzwasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 8-10Min. kochen, bis der **Reis** das Wasser aufgesogen hat. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. ½TL Olivenöl oder Butter unterrühren und ggf. mit Salz abschmecken. Die **Eier** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze 6-7Min. kochen. Zum Abkühlen in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.



### 5. Joghurt verfeinern

Den **Knoblauch** zerdrücken und unter den **Joghurt** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Gurke schneiden

Die **Gurke** der Länge nach vierteln und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen.



### 6. Mangold anmachen

Den **Babymangold** mit je 2EL Olivenöl und Essig sowie je 1 kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer anmachen. Die **Eier** pellen und halbieren. Die eingelegte **Bete** abgießen und nach Belieben mit den **Falafeln**, dem **Mangold**, den **Gurken**, den **Eiern** und dem **Joghurtdip** auf dem **Reis** anrichten und servieren.