



Alaska-Seelachs Poké-Style

mit Avocado und Bohnen-Reis-Bowl



unter 20min



1 Portion

Es soll schnell gehen, aber ein bisschen selber kochen möchtest du auch? Dann ist dieses Rezept genau das Richtige für dich. Die nahrhafte Lunch-Bowl mit Reis, Bohnen und Gemüse ist vorgegart und wird mit wenigen weiteren Zutaten zu einer noch köstlicheren Mahlzeit, die du je nach Hunger auch in 2 Portionen genießen kannst, z. B. abends als Dinner und am nächsten Tag im Büro zum Lunch. Wenig Aufwand, viel Genuss!

- 1 Avocado
- 1 Pck. MSC-Alaska-Seelachsstücke ¹
- 1 Pck. hawaiianische Gewürzmischung ²
- 1 Lunch Bowl mit Reis, Kidneybohnen & Gemüse

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Fisch (1), Sesamsamen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 811kcal, Fett 44.2g,
Kohlenhydrate 67.9g, Eiweiß 32.9g

1

Die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und dann in dünne Scheiben schneiden.

2

Den **Fisch** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, dann abtropfen lassen und trockentupfen. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Fisch** in einer Schüssel mit der **Gewürzmischung** vermengen, dann im heißen Öl in 3-4Min. von allen Seiten goldbraun und gar braten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller beiseitestellen.

3

Die **Reis-Bowl** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in ca. 2Min. vollständig durcherhitzen. Den **Fisch** und die **Avocadoscheiben** auf der **Reis-Bowl** anrichten und servieren.



Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende **Smoothies**, feine Desserts oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**