MARLEY SPOON

Gekochte Eier mit scharfer Kokossauce

dazu Reis und knusprige Schalotten

ca. 40min 2 Portionen

Manch einer würde gekochte Eier vielleicht eher auf dem Frühstückstisch vermuten – wir bei Marley Spoon 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

- 150g Bio-Basmatireis
- 2 Bio-Eier [1]
- 1 Schalotte
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Sambal Badjak
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pak Choi

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- kleiner 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
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2).

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 729kcal, Fett 38.8g, Kohlenhydrate 75.5g, Eiweiß 19.8g

1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12–14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.

2. Eier kochen

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.

3. Schalotten frittieren

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 bei starker Hitze erhitzen und die **Schalottenstreifen** 3–5Min. goldbraun frittieren. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Die Pfanne mit dem Öl wird weiterverwendet.

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. Den **Knoblauch** 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.

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 1TL Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Reis** mit **Sauce**, **Eiern** und **Schalotten** anrichten.

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.

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**