MARLEY SPOON



Thunfisch-Gemüse-Bowl mit Naturreis

und cremigem Tahinidressing

ca. 30min 6 Portionen

Für diese fixe Bowl verwendest du Naturreis, der bereits vorgegart ist. Der Sellerie bleibt schön knackig, weil er nur wenige Momente in kochendem Wasser mitgegart wird. Und die Zucchinischeiben haben auch noch einen aparten Biss, weil sie lediglich in der Pfanne gegrillt werden. Dazu gibt es saftigen Thunfisch und ein nussiges Tahinidressing. 1 a!

Was du von uns bekommst

- 3 Zucchini
- 450g Parboiled-Naturreis
- 5 Stangensellerie [1]
- 75g Tahini [4]
- 20g Dill
- 3 Dosen Thunfisch in Aufguss [2]
- 100g Rucola
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- Grillpfanne
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Fisch** (2), **Senf** (3), **Sesamsamen** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 615kcal, Fett 25.0g, Kohlenhydrate 66.0g, Eiweiß 32.1g



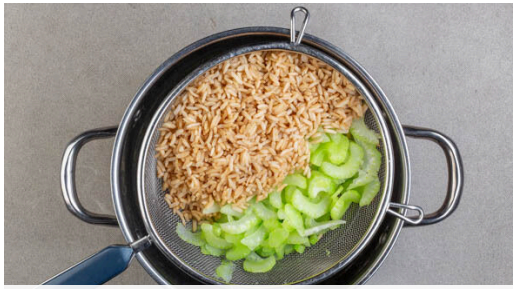
1. Zucchini grillen

In einem großen Topf 2L leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Zucchini** längs halbieren, in sehr dünne Scheiben schneiden, mit 3EL Olivenöl bepinseln und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchini** in einer Grillpfanne oder normalen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1–2Min. goldbraun grillen oder braten.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12–15Min. kochen, bis der **Reis** gar ist.



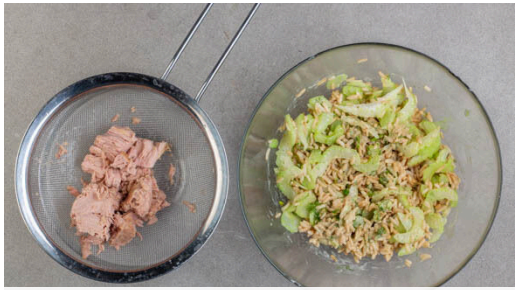
3. Sellerie garen

Den **Sellerie** schräg in dünne Scheiben schneiden. Für die letzte Minute der Kochzeit zu dem **Reis** geben und mitkochen, dann den **Reis** und den **Sellerie** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



4. Dressing verrühren

Für das **Dressing** das **Tahini** mit 6EL Olivenöl, 3EL Essig, 1½EL Senf und 3–4EL Wasser glatt rühren.



5. Reis verfeinern

Die **Dill** fein schneiden und mit dem **Sellerie-Reis** und dem **Dressing** vermengen. Den **Thunfisch** gut abtropfen lassen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Sellerie-Reis** mit dem **Rucola**, der **Zucchini** und dem **Thunfisch** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und servieren.

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**