



Knusprig-süßer Tempeh

mit Jasminreis und Karotten-Erdnuss-Salat



ca. 25min



2 Personen

Als leckere Fleisch-Alternative hat sich Tempeh auch hierzulande schon längst und zu Recht einen Namen gemacht. Heute gibt es die aus Lupinen hergestellte Leckerei in einem verführerisch-süßen Gewand aus frischem Ingwer, Hoisin-, Sweet-Chili- und Sojasauce, die auch hervorragend zu den Champignons passt. Serviert wird das Ganze auf einem Bett aus Jasminreis und mit einem frischen Karottensalat inklusive knuspriger Erdnüsse.

- 200g Jasminreis
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Packung Lupinen-Tempehwürfel ^{11,13}
- 200g geschnittene Champignons
- 1 Stück Ingwer
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 50ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Päckchen Sweet-Chili-Sauce

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl & Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 945kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 121.1g, Eiweiß 36.2g



In einem kleinen Topf 400ml 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 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Den **Tempeh** in derselben Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. rundum goldbraun braten. Den **Tempeh** herausnehmen, die **Pilze** in die Pfanne geben und ca. 5Min. braten, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist und die **Pilze** goldbraun sind.



Die **Karotte** ggf. schälen und mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. Den **weißen Teil der Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Karottenstreifen**, die **weißen Lauchzwiebelringe** und den **Knoblauch** mit den **Chiliflocken**, 1TL Zucker, 1/2TL Salz sowie 1EL (hellem) Essig in eine hitzebeständige Schale geben.



Den **Ingwer** schälen, fein reiben und mit der **Sojasauce**, der **Hoisinsauce**, der **Sweet-Chili-Sauce** sowie 1EL Wasser verrühren. Den **grünen Teil der Lauchzwiebel** grob schneiden.



Die **Erdnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. appetitlich braun anbraten. Die heißen **Erdnüsse samt Öl** über den **Karottensalat** gießen und gut vermengen.



Den **Tempeh** mit der **Sauce** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist und den **Tempeh** vollständig bedeckt. Den **Reis** auf Teller verteilen, den **Tempeh** und den **Karotten-Erdnuss-Salat** darauf anrichten und mit den **grünen Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**