



Sambal-Auberginen mit Paprika und Ei

dazu duftiger Jasminreis



ca. 25min



3-4 Personen

Lass dich verzaubern von diesem magischen Geschmacksmoment, wenn duftender Jasminreis, eine feine Kombination aus Aubergine, Shiitakepilzen und roter Paprika und eine Aromenexplosion aus Ingwer, Knoblauch, Sambal Oelek und fruchtiger Birne auf deinem Teller eine delikate kleine Show aufführen. Und obwohl man ja seine Tricks nicht verraten soll – das Ei mittendrin ist wahrlich der Höhepunkt des Abends. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen getrocknete Shiitake
- 300g Jasminreis
- 4 Bio-Eier³
- 3 Auberginen
- 2 rote Paprika
- 2 Birnen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 Lauchzwiebeln
- 50ml Sojasauce^{1,6}
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl¹¹
- 50ml Sambal Oelek

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 638kcal, Fett 23.0g, Kohlenhydrate 92.3g, Eiweiß 15.7g



1. Pilze einweichen

Die **Shiitakepilze** 15-20Min. in heißem Wasser einweichen. **Tipp:** Beim Einweichen am besten einen kleinen Teller auf die **Pilze** legen, damit sie nicht an der Oberfläche schwimmen. In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt.



4. Zutaten schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. In die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5Min. mitbraten. Währenddessen die **Birnen** fein reiben. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und ebenfalls fein reiben. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden.



2. Reis kochen

Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist, dann abgedeckt warm halten. In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Auberginen** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



5. Sauce zubereiten

Die **Sojasauce**, das **Sesamöl**, den **Knoblauch**, den **Ingwer**, die **Birne**, die **1/2 des Sambal Oeleks oder mehr nach Geschmack**, die **weißen Lauchzwiebelringe** und 2EL Honig verrühren. Die **Sauce** in die Pfanne geben und mit dem **Gemüse** vermengen. Die **Pilze** in ein Sieb abgießen und anschließend vierteln.



3. Aubergine braten

Die **Auberginenwürfel** in einer großen Pfanne mit 4EL Pflanzenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. weich braten, dabei gelegentlich umrühren. 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.



6. Sauce einköcheln

Die **Eier** schälen, mit den **Pilzen** in die Pfanne geben und vorsichtig in der **Sauce** wenden. Die **Sauce** mit Pfeffer abschmecken und ca. 2Min. einköcheln. Die **Eier** halbieren und mit dem **Gemüse** und dem **Reis** auf Teller verteilen. Mit dem **Lauchzwiebelgrün** garnieren und servieren.