

VEGETARISCHER INDONESISCHER GADO-GADO SALAT

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet
Vegetarische Balls

200g weisser Reis

200 g Kohl

200g grüne Bohnen

1 Rüebli

1 Gurke

75 g Sojasprossen

1 Schalotte (für die Sauce)

1 Knoblauchzehe (für die Sauce)

1 Esslöffel Öl (für die Sauce)

3 Esslöffel Erdnussbutter (für die Sauce)

2 Esslöffel süsse Sojasauce (für die Sauce)

250 ml Kokosmilch (für die Sauce)

1 Esslöffel Sambal Oelek (für die Sauce)

Servieren mit: knusprigen
Röstzwiebeln, Emping
(indonesische Chips), Seroendeng,
Erdnusssauce und Sambal Oelek

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 HERAUSFORDERND

Möchtest du eine vegetarische Version des traditionellen Gado-Gado probieren? Bereite also dieses leckere indonesische Rezept zu, du wirst es lieben!

ZUBEREITUNG

1. Gemüse schneiden

Einen Topf mit reichlich Wasser kochen und etwas Salz, um das Gemüse zu blanchieren. Das Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Die Enden der grünen Bohnen entfernen und halbieren. Den Kohl in Streifen und die Gurke in Scheiben oder Stifte schneiden.

2. Reis kochen und Gemüse blanchieren

Den Reis nach Packungsanweisung kochen. Das Gemüse (ausser der Gurke) separat in kochendem Wasser blanchieren und dann mit einem Sieb unter kaltem Wasser spülen und sie abtrocknen.

3. Erdnuss-Sauce zubereiten

Für die Erdnuss-Sauce: Schalotte und Knoblauch fein hacken und in Öl glasig anbraten. Erdnussbutter und Kokosmilch hinzufügen, glatt rühren und aufkochen. Mit Sojasauce und Sambal Oelek würzen.

4. Vegetarian Balls anbraten und mit Gemüse und Reis mischen

Die Vegetarian Balls von Garden Gourmet nach Packungsanweisung von allen Seiten anbraten. Die Bohnen, Karotten, Sojasprossen, Kohl, Gurke und vegetarische Bällchen mit dem dem Reis mischen.

5. Servieren und geniessen

Mit Erdnusssauce und Röstzwiebeln, Emping (indonesische Chips), Seroendeng und Sambal Oelek servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**