

# Vegane Bowl mit Sesam-Süßkartoffel & Avocado dazu Radieschen auf fluffigem Reis

Vegan Thermomix kocht • 1004 kcal • Tag 5 kochen



Süßkartoffel



Avocado



Buschbohnen



Sesamsamen



Limette, vegan



Hafer-Cuisine



Sweet Chili Soße



rote Chilischote



Sojasoße



Knoblauchzehe



Radieschen



Basmatireis

**SCHNELL  
PROBIEREN!**

Unser 15 Min. Tipp für Dich



**ZEIT SPAREN**

Nächste Woche  
im Menü:  
**TACOS MIT HÄHNCHEN-  
GESCHNETZELTEM**



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

**thermomix**

30 [30 | 35]

40 [40 | 45]

# Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser\*, Zucker\*, Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Olivenöl\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech, 1 Backpapier, 2 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Süßkartoffel <b>ES   US   EG   HN</b>	1	1	1
Avocado <b>MX   MA   PE   KE</b>   <b>ES</b>	1	2	2
Buschbohnen	100 g	150 g	200 g
Sesamsamen <b>3)</b>	10 g	20 g	20 g
Limette, vegan <b>BR   MX   ES</b>   <b>CO   VN</b>	1	1	2
Hafer-Cuisine <b>17)</b>	200 ml	200 ml	400 ml
Sweet Chili Soße <b>14)</b>	50 g	75 g	100 g
rote Chilischote <b>NL   ES   MA</b>	1	1	2
Sojasoße <b>11) 15)</b>	25 ml	50 ml	50 ml
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Radieschen <b>NL   IT</b>	100 g	150 g	200 g
Basmatireis	150 g	225 g	300 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 680 g)
Brennwert	616 kJ/147 kcal	4199 kJ/1004 kcal
Fett	6,5 g	44,4 g
– davon ges. Fettsäuren	0,8 g	5,6 g
Kohlenhydrate	19,9 g	135,3 g
– davon Zucker	5,3 g	35,8 g
Eiweiß	2,2 g	15 g
Salz	0,37 g	2,49 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **3)** Sesamsamen **11)** Soja **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen **17)** Hafer

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **MX:** Mexiko **MA:** Marokko **PE:** Peru **KE:** Kenia **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras

**BR:** Brasilien **CO:** Kolumbien **VN:** Vietnam **NL:** Niederlande **IT:** Italien



## Zu Beginn

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Knoblauch** abziehen.

**Chili** längs halbieren, entkernen und die Hälfte in ca. 2 cm Stücke schneiden (**Achtung: scharf!**).

**Knoblauch** und **Chilistücke** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und **Chili-Knoblauch-Mix** in eine große Pfanne umfüllen.



## Währenddessen

**Radieschen** in dünne Scheiben schneiden.

**Radieschen** in eine große Schüssel geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Sojadressing** vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Avocado** halbieren, Stein entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in Streifen schneiden, mit etwas **Limettensaft** beträufeln.

Restliche **Chilihälfte** in feine Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).

### Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.



## Dampfgaren

Enden der **Bohnen** abschneiden und **Bohnen** in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschließen.

**Reis** in den Gareinsatz geben und mit kaltem **Wasser** spülen.

Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen, 1.200 g **Wasser\***, 1,5 TL **Salz\*** und 5 g **Olivenöl\*** über den **Reis** in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Währenddessen **Limette** in 6 Spalten schneiden und fortfahren.



## Kokosreis zubereiten

Varoma abnehmen, Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. **Reis** sofort in eine große Schüssel umfüllen, etwas verteilen und abdecken.

Mixtopf leeren. **Kokosmilch** und **Salz\*** in den Mixtopf geben und **3 Min./90 °C/Stufe 1** erwärmen.

Heiße **Kokosmilch** über den **Reis** gießen, nicht umrühren, **Reis** wieder abdecken und mind. 8 Min. quellen lassen.

Währenddessen 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** zum **Knoblauch-Chili-Mix** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen.



## Kartoffeln backen

In einer kleinen Schüssel **Sojasoße** mit **Soft** von 2 [3 | 4] **Limettenspalten** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Zucker\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Süßkartoffel** schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in einer großen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Sojadressing** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** vermengen. **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 20 – 25 Min. goldbraun backen.

Währenddessen fortfahren.



## Vollenden

**Bohnen** aus dem Varoma in die Pfanne zugeben und ca. 3 - 5 Min. braten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Reis** mit einer Gabel auflockern und auf tiefen Tellern anrichten.

Gebackene **Süßkartoffeln** mit **geröstetem Sesam** vermengen.

**Bohnen**, **Avocado**, **Süßkartoffeln** und marinierte **Radieschen** dazu anrichten und mit restlichem gehackten **Chili** toppen.

Mit restlichem **Sojadressing**, **Sweet-Chili-Soße** und **Limettenspalten** genießen.

**Guten Appetit!**