

# Limettenreis Bowl mit spicy Garlic-Chicken

dazu Gurken-Radieschen-Salat und Teriyaki-Erdnuss-Dip

High Protein **schnell** Thermomix kocht • 661 kcal • Tag 3 kochen

19



Hähnchengeschnetzeltes



Jasminreis



Sriracha Sauce



Knoblauchzehe



Radieschen



Teriyakisofe



Limette, gewachst



Sweet Chili Soße



Erdnussbutter



Gurke



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Honig\*, Wasser\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchengeschnetzeltes	250 g	375 g	500 g
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Sriracha Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Radieschen <b>NL   IT</b>	100 g	150 g	200 g
Teriyakisoße <b>11   15</b>	50 ml	75 ml**	100 ml
Limette, gewachst <b>BR   MX   ES   CO   VN</b>	0,5**	0,75**	1
Sweet Chili Soße <b>14</b>	25 g	37,5 g**	50 g
Erdnussbutter <b>1</b> )	25 g	37,5 g**	50 g
Gurke <b>NL   ES   MA</b>	1	1,5**	2

\*\*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. 570 g)
Brennwert	485 kJ/116 kcal	2764 kJ/661 kcal
Fett	3,2 g	18,5 g
– davon ges. Fettsäuren	0,5 g	2,9 g
Kohlenhydrate	14,3 g	81,6 g
– davon Zucker	3,5 g	19,9 g
Eiweiß	7,3 g	41,8 g
Salz	0,44 g	2,51 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:** **1**) Erdnüsse **11**) Soja **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

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

**Ursprungsländer:** **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **ES:** Spanien

**CO:** Kolumbien **VN:** Vietnam **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **IT:** Italien



## Hähnchen marinieren

**Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. Die Hälfte der **Teriyakisoße** und **Hähnchengeschnetzeltes** hinzugeben, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und marinieren.



## Für den Dip

**Limette** heiß abwaschen, 1 TL [1,5 TL | 2 TL Schale abreiben und **Limette** vierteln.

**Erdnussbutter**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig\***, restliche **Teriyakisoße**, **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenspalte** und 20 g [30 g | 40 g] **Wasser\*** in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Dip** in eine kleine Schüssel umfüllen.



## Für den Salat

**Gurke** in grobe Stücke schneiden.

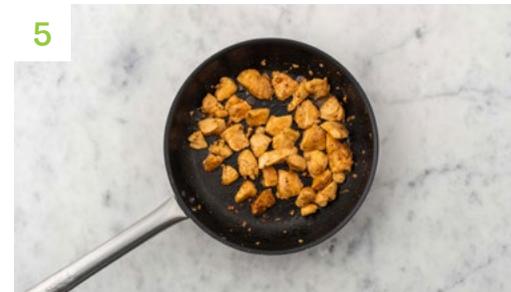
**Gurkenstücke**, **Radieschen**, **Sweet-Chili-Soße**, **Saft** von 2 [3 | 4] **Limettenspalten** in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern. **Gurken-Radieschen Salat** in eine kleine Schüssel umfüllen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Reis garen

**Reis** in den Gareinsatz geben und mit kaltem **Wasser** spülen. Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen, 1,5 TL **Salz\***, 5 g **Öl\*** und 1.200 g **Wasser\*** über den **Reis** in den Mixtopf zugeben und **17 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

5 Min. vor Ende der Reisgarzeit mit der Zubereitung fortfahren.



## Hähnchen braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. Mariniertes **Hähnchengeschnetzeltes** darin rundherum für 4 – 6 Min braten, bis dieses innen nicht mehr glasig ist.

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Reis** abgedeckt 3 Min. ziehen lassen



## Anrichten

**Reis** mit einer Gabel etwas auflockern und dabei den **Limettenabrieb** unterheben.

**Limetten-Reis** in tiefen Tellern anrichten. **Hähnchen** und **Gurken-Radieschen-Salat** auf dem **Reis** anrichten und mit **Sriracha Sauce (Achtung: scharf!)** beträufeln. **Erdnuss-Dip** und restliche **Limettenspalten** dazu reichen.

Guten Appetit!

## Sriracha Sauce

*Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.*

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

