

Rezept

Gebratene Kohlrabi mit Nam Prik

Ein Rezept von Gebratene Kohlrabi mit Nam Prik, am 02.11.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm lang) | 1 Knoblauchzehe |
| 1 rote Chilischote | 1 EL Sojasauce |
| 2 EL Ahornsirup | 1 EL Limettensaft |
| 1 EL Tamarindenpaste | 60 g Kirschtomaten |
| ½ Bund Koriandergrün | 160 g Jasminreis |
| Salz | 600 g Kohlrabi |
| 2 EL Erdnussöl | 1 EL grobes Meersalz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 11 g F, 10 g EW, 90 g KH

Zubereitung

1. Für das Nam Prik (thailändische Chilisauce) den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote waschen, längs halbieren, von weißen Trennwänden und Kernen befreien und fein würfeln. Ingwer, Knoblauch und Chili mit Sojasauce, Ahornsirup, Limettensaft und Tamarindenpaste verrühren. Die Kirschtomaten waschen, fein würfeln und unterrühren. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, diese grob hacken und unter die Chilisauce rühren.
2. Den Jasmin-Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Inzwischen Kohlrabi schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Das Öl im Wok erhitzen und die Kohlrabiwürfel darin bei mittlerer Hitze 10-15 Min. unter Rühren goldbraun rösten, bis das Gemüse fast gar ist.
3. Kohlrabi auf zwei Tellern anrichten und mit grobem Meersalz bestreuen. Das Nam Prik darauf verteilen. Den Reis dazu reichen.