

Rezept

Grüne Sauce mit rosa Reis

Ein Rezept von Grüne Sauce mit rosa Reis, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Basmatireis	Salz
4 Eier	1 Bund Radieschen mit Grün
300 ml Gemüsebrühe	1 TL Mehl (Type 1 050)
200 g Schmand	1 TL Ahornsirup
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 18 g F, 10 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. 400 ml Wasser mit Reis und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Min. quellen lassen. Die Eier in ca. 6 Min. kernweich kochen und abschrecken.
2. Die Radieschen putzen, vom Grün trennen und waschen. Das Grün ebenfalls waschen und trocken schütteln. Grobe Stiele entfernen. Etwas Radieschengrün und 1 Radieschen beiseitelegen. Die Radieschen im Blitzhacker sehr grob hacken, herausnehmen.
3. Das Radieschengrün mit 100 ml Gemüsebrühe und dem Mehl im Blitzhacker pürieren. In einen Topf geben und mit der übrigen Gemüsebrühe aufkochen. Den Schmand unterziehen. Mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier pellen und halbieren.
4. Die gehackten Radieschen unter den Reis ziehen und zusammen mit der Sauce, den Eihälften, beiseitegelegtem Radieschengrün und Radieschen anrichten.