

## **Gewusst wie! Rachs 5€-Küche**

### **Bali-Reisschale mit zweierlei Spargel**

#### **Zutaten für 4 Personen**

- 250 g Jasminreis
- Salz, Prise Zucker
- 1,2 kg Spargel, grün und weiß gemischt
- 1 Mango
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 ½ rote Chilischoten
- 3 Handvoll Thaibasilikum
- 2 EL geröstete Erdnüsse
- 4 Schalotten
- 5 Stangen Zitronengras
- 5 EL Pflanzenöl
- 50 g Kokosflocken

Preis pro Person: 3,11 €

#### **Zubereitung**

1. Reis gründlich in kaltem Wasser waschen und nach Packungsangabe in leicht gesalzenem Wasser garen.
2. Währenddessen Spargel schälen, beim weißen Spargel die ganzen Stangen, beim grünen Spargel nur das untere Drittel der Stangen. Die holzigen Enden entfernen.
3. Die beiden Spargelsorten nacheinander in sprudelnd kochendem Wasser bissfest blanchieren (ca. 5 Min.), anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Für den Mango-Salat: Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und grob raspeln. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. ½ Chilischote fein hacken und mit etwas Salz und einer Prise Zucker mit der Mango mischen.
5. Thaibasilikum waschen, trockenschleudern und grob hacken. Erdnüsse im Mörser zerstoßen. Thaibasilikum und Erdnüsse unter den Mango-Salat heben und das Ganze mit etwas Salz und Zucker abschmecken.
6. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Vom Zitronengras die äußeren Blätter und die trockenen Enden entfernen. Zitronengras waschen und sehr fein würfeln. Die restlichen Chilis waschen, Stiel und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
7. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten bei niedriger Temperatur 15 Min. anschwitzen. Temperatur erhöhen, bis die Schalotten Farbe nehmen. Zitronengras, die restlichen Chilis und Kokosflocken zufügen und braten, bis die Flocken eine goldbraune Färbung haben. Das Ganze mit Salz würzen.
8. Spargelstangen zu der Schalotten-Kokosmischung geben und erwärmen.
9. Zum Servieren Reis und Spargel auf Teller oder in Schalen verteilen. Dazu den Mango-Salat reichen.