



# CRISPY RICE BOWL



50 Min.



Vegan



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

200 g	Langkornreis
etwas	Salz
1.5 EL	Sojasauce
ein paar	Chiliflocken
40 g	Röstzwiebeln
1	gelbe Paprika(s)
2	Karotte(n)
60 g	Blattspinat
20 g	Erdnüsse
2 Packung(en)	Petrella Linse Mango & Curry (à 150 g)
120 ml	Kokosmilch
3 TL	Limettensaft
2 TL	Reissirup

## Petrella Produkte



Petrella Linse Mango-Curry



# CRISPY RICE BOWL



50 Min.



Vegan



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Reis nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. (Der Reis kann auch vom Vortag sein)
2. Den Reis mit der Sojasauce, den Chiliflocken und den Röstzwiebeln vermengen. Alles auf einem Backblech mit Backpapier ausbreiten und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze für ca. 20 min knusprig backen, ab und zu durchrühren.
3. Währenddessen Paprika waschen und würfeln. Karotte(n) schälen und in mundgerechte Stifte schneiden. Spinat waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Erdnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
4. Petrella Linse Mango & Curry, Kokosmilch, Limettensaft und Reissirup verrühren.
5. Den Reis, die Paprikawürfel, die Karottenstifte, die Spinatstreifen und die Creme auf Schalen verteilen, mit Erdnüssen bestreuen und servieren.