

## PRODUKTE

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 SCHWER

2 Packungen Garden Gourmet  
Vegetarische Hackbällchen

200 g weißer Reis

200 g Spitzkohl

200 g grüne Bohnen

1 mittelgroße Karotte

1 Gurke

75 g Sojasprossen

1 Schalotte (für die Sauce)

1 große Knoblauchzehe (für die  
Sauce)

1 EL Öl (für die Sauce)

3 EL grobe Erdnussbutter (für die  
Sauce)

2 EL süße Sojasauce (für die Sauce)

250 ml Kokosmilch (für die Sauce)

1 EL Sambal Oelek (für die Sauce)

Servieren mit: knusprigen  
Röstzwiebeln, Emping, Seroendeng,  
Erdnusssauce und Sambal

Möchtest du eine vegetarische Version des traditionellen Gado-Gado probieren? Das ist deine Chance! Genieße den fantastischen indonesischen Geschmack!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Einen Topf mit reichlich Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen, um das Gemüse zu blanchieren. Die Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Die Enden der grünen Bohnen entfernen und die Bohnen halbieren. Den Spitzkohl in Streifen schneiden. Die Gurke in Scheiben schneiden.

### 2. Zubereitung Zutaten

Den Reis nach den Anweisungen auf der Packung kochen. Das Gemüse (außer der Gurke) separat in kochendem Wasser blanchieren. Auf einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

### 3. Vorbereitung Sauce

Für die Erdnusssauce: Schalotte und Knoblauch fein hacken und in Öl glasig dünsten. Erdnussbutter und Kokosmilch dazugeben, glatt rühren und aufkochen lassen. Mit Sojasauce und Sambal abschmecken.

### 4. Zubereitung Vegetarische Hackbällchen

Die Garden Gourmet vegetarischen Hackbällchen nach Packungsanweisung von allen Seiten anbraten. Bohnen, Karotten, Sojasprossen, Spitzkohl, Gurken und Garden Gourmet vegetarischen Hackbällchen unter den warmen Reis mischen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Mit der Erdnusssauce und Röstzwiebeln, Emping, Seroendeng und Sambal servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**