

# Laos Crispy Ofen-Reissalat

Gesamtzeit **45 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**3.463,0 kJ / 829 kcal**

Fett: **50 g** Eiweiß: **25,2 g**  
Kohlenhydrate: **62,5 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

**250 g** gekochter Sushi-Reis, kurz- oder mittelkörnig (gerne vom Vortag)  
**0,5 TL** rote Thai-Curry-Paste  
**2 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
**3 TL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce

**Für das Dressing:**

**0,5** kleine rote Chilischote  
**1** Knoblauchzehe  
**1** kleine Limette, Abrieb und Saft  
**2 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
**3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce  
**0,5 TL** brauner Zucker  
**50 ml** Passionsfruchtsaft (alternativ: Orangensaft)  
**4 Prisen** Pfeffer aus der Mühle  
**100 g** Babyspinat  
**2** Mini-Gurken  
**2** Karotten  
**0,5 Bund** Petersilie, Koriander und/oder Minze

**Für das vegane Rührei:**

**1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
**0,5** rote Zwiebel  
**1** kleine Knoblauchzehe  
**100 g** fester oder mittelfester Tofu

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

**250 g** gekochter Sushi-Reis, kurz- oder mittelkörnig (gerne vom Vortag) - **0,5 TL** rote Thai-Curry-Paste - **2 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **3 TL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce  
Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen. Reis gut mit Curry-Paste, Kikkoman Sesamöl und Kikkoman Sojasauce vermischen, gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und im Backofen 20–30 Minuten backen, bis er knusprig und leicht gebräunt ist. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

**Schritt 2**

**0,5** kleine rote Chilischote - **1** Knoblauchzehe - **1** kleine Limette, Abrieb und Saft - **2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **0,5 TL** brauner Zucker - **50 ml** Passionsfruchtsaft (alternativ: Orangensaft) - **4 Prisen** Pfeffer aus der Mühle  
Chili und Knoblauch fein schneiden, mit Limettenabrieb und -saft, Kikkoman Sesamöl, Kikkoman Sojasauce, Zucker und Passionsfruchtsaft verrühren und mit Pfeffer würzen.

**Schritt 3**

**100 g** Babyspinat - **2** Mini-Gurken - **2** Karotten - **0,5 Bund** Petersilie, Koriander und/oder Minze  
Spinat waschen und trockenschleudern. Gurken und Karotten der Länge nach in dünne Streifen hobeln oder schneiden. Kräuter hacken. Die Salatzutaten mit dem Dressing vermischen.

**2 TL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**0,5 TL** Kurkuma, gemahlen  
Optional: Kala-Namak-  
Steinsalz  
**30 g** Wasabi-Nüsse, gehackt  
**1** kleine Bio-Limette, in  
Spalten  
Einige Minzblättchen

#### **Schritt 4**

**1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0,5** rote  
Zwiebel - **1** kleine Knoblauchzehe - **100 g** fester  
oder mittelfester Tofu - **2 TL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce - **0,5 TL** Kurkuma, gemahlen -  
Optional: Kala-Namak-Steinsalz  
Kikkoman Sesamöl in einer kleinen Pfanne  
erhitzen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in die  
Pfanne geben und andünsten. Tofu zerbröckeln  
und unterrühren. Mit Kikkoman Sojasauce und  
Kurkuma sowie optional Kala Namak würzen und  
„stocken“ lassen, bis sich alles gut verbunden hat.

#### **Schritt 5**

**30 g** Wasabi-Nüsse, gehackt - **1** kleine Bio-  
Limette, in Spalten - Einige Minzblättchen  
Den Salat auf Tellern anrichten, den knusprigen  
Reis darauf verteilen, das Rührei darauf geben, mit  
Wasabi-Nüssen, Limette und Minze garnieren und  
servieren.