

Gado Gado (Aus Indonesien)

Für den Salat:

400g Reis	kochen
100g Tempeh	und
200g Tofu	in Würfel schneiden.
½ grüne Gurke	in Scheiben schneiden
4 Kleine Kartoffeln	schälen, in Scheiben schneiden und etwa 15 Minuten kochen.
300g Chinakohl	in feine Streifen schneiden
250g Cocktailtomaten	halbieren
150g Sojabohnensprossen,	
500g Wasserspinat/Spinat	das Gemüse nach und nach in
Gemüsebrühe	blanchieren (es sollte noch bissfest sein)

Tempeh frittieren und den Tofu mit Gewürzen und Sojasauce anbraten.

Für die Sauce:

1 Chillischote	waschen und entkernen
250g Erdnüsse	schälen und zusammen mit
2EL Palmzucker,	
1TL Salz,	
1 Knoblauchzehe,	
2 Kaffir Limetten Blätter,	
1EL Tamarinde,	
2TL Galgant	und der Chillischote in einem Mörser oder Mixer pürieren und anschließend mit gut mischen und erwärmen.
500ml Kokosmilch	

Das Gemüse auf Tellern anrichten, den Reis in der Mitte verteilen und mit Sauce übergießen. Nach belieben mit gerösteten Erdnüssen servieren.

Ergibt: 5 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 35Min.