



## Bowl mit Räucherlachs

 Leicht  30 min  2 Personen

### Zutaten

- 100 g Lachs Natur  
Art.-Nr. 80338 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 200 g Basmatireis
- 12 Zuckerschoten
- ½ Avocado
- 1 Limette
- ½ Mango
- 6 Radieschen
- ¼ Salatgurke
- 30 g Ingwer
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Sesamöl
- 3 EL Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Granatapfelkerne
- Rote Bete-Sprossen

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Basmatireis nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Zuckerschoten blanchieren und im Eiswasser abschrecken.

#### Schritt 02

Räucherlachs in etwa 5 mm starke Tranchen schneiden. Avocado in Scheiben schneiden und mit etwas Limettensaft beträufeln. Mango ebenfalls in Scheiben schneiden, Radieschen und Gurke in dünne Scheiben hobeln. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden.

#### Schritt 03

Nun das Dressing vorbereiten: Ingwer schälen und fein würfeln. Schalotte klein würfeln und Knoblauch durch die Presse drücken. Mit Sesamöl und Sojasauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 04

Abgekühlten Reis auf 2 breite Bowls verteilen. Die Zutaten geordnet darauf legen, mit den Sprossen garnieren und das Dressing separat dazu reichen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür