

# Gemüsespiesli mit Satay-Sauce

dazu fluffiger Kokosreis

Vegan Family 30 – 40 Minuten • 3235 kj/773 kcal • Tag 3 kochen



Sweet Chili Sauce



Erdnussbutter



Holzspießli



Knoblauchzehe



Sojasauce



Zucchini



rote Peperoni



Jasminreis



Kokosmilch



Limette, ungewachst



Ingwer



Gewürzmischung „Hello Kokos Curry“



geröstete Erdnüsse



braune Champignons



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben  
Wasser\*, Pfeffer\*, Salz\*, Zucker\*



# Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Schüssel, 1 kleinen Topf, 1 kleinen Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 Gemüseraffel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Sweet Chili Sauce <b>14)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Erdnussbutter <b>1)</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Holzspiesli	4 x Stück	8 x Stück
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Sojasauce <b>11) 15)</b>	1 x 25 ml	1 x 50 ml
Zucchini	1 x 220 g	2 x 220 g
rote Peperoni	1 x 180 g	2 x 180 g
Jasminreis	1 x 150 g	1 x 300 g
Kokosmilch	1 x 180 ml	2 x 180 ml
Limette, ungewachst	0.5 x 75 g**	1 x 75 g
Ingwer	0.6 x 30 g**	1 x 30 g
Gewürzmischung „Hello Kokos Curry“ geröstete Erdnüsse <b>1)</b>	1 x 2 g	2 x 2 g
braune Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
Wasser*, Zucker*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

\*Gut im Haus zu haben.

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	487 kJ/116 kcal	3235 kJ/773 kcal
Fett	5.42 g	35.99 g
- davon ges. Fettsäuren	2.61 g	17.30 g
Kohlenhydrate	12.95 g	85.97 g
- davon Zucker	3.28 g	21.77 g
Eiweiss	3.87 g	25.68 g
Salz	0.462 g	3.067 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene :** **1)** Erdnüsse **11)** Soja **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen.

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!).



## Kokosreis kochen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. Erhitze 150 ml [300 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

**Reis** in einem Sieb mit **kaltm Wasser** abspülen, bis dieses klar hindurchfliesst.

In einen kleinen Topf 150 ml [300 ml] **kochendes Wasser\*** und **Kokosmilch** füllen, einmal aufkochen lassen, **salzen\***, **Reis** einrühren, Deckel aufsetzen und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.

Danach Topf vom Herd nehmen und **Reis** abgedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.



## Gemüse marinieren

**Geschnittenes Gemüse** in einer grossen Schüssel mit zwei Dritteln der **Marinade** marinieren.

**Gemüse** auf die **Holzspiesli** stecken.

**Spiesli** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



## Marinade zubereiten

**Limette** halbieren. **Knoblauch** abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

**Ingwer** schälen, fein raffeln und zum **Knoblauch** geben.

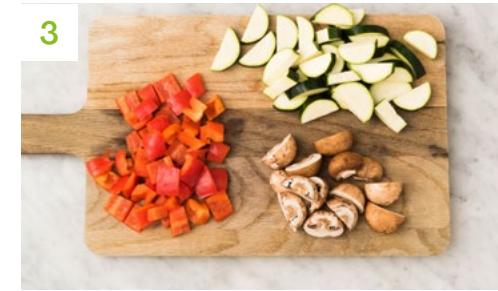
Dann **Sojasauce**, **Sweet-Chili-Sauce**, 1 TL [2 TL] **Zucker\***, 1 EL [2 EL] **Limettensaft**, **Gewürzmischung „Hello Kokos Curry“** und zwei Drittel der **Erdnussbutter** dazugeben und glatt rühren.



## Sauce kochen

**Erdnüsse** grob hacken.

Restliche **Marinade** mit **restlicher Erdnussbutter** und 100 ml [200 ml] **Wasser\*** in einem kleinen Topf glatt rühren und mit **gehackten Erdnüssen** ca. 5 Min. köcheln lassen, ggf. mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Gemüse schneiden

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 1 cm breite Halbmonde schneiden.

**Champignons** halbieren.

**Peperoni** halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 2 cm grosse Würfel schneiden.



## Anrichten

**Kokosreis** auf Teller verteilen, **Gemüsespiesli** darauf anrichten und mit der **Sauce** geniessen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!







# Vegetable skewers with satay sauce

served with fluffy coconut rice

Vegan Family 30-40 minutes • 3.235 kj/773 kcal • Cook on day 3



Sweet chilli sauce



Peanut butter



Wooden skewers



Garlic clove



Soy sauce



Courgette



Red pepper



Jasmine rice



Coconut milk



Lime, unwaxed



Ginger



"Hello Coconut Curry" spice mix



Roasted peanuts



Brown mushrooms



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Good to have at hand

Water\*, pepper\*, salt\*, sugar\*



# Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

## What you need

1 baking tray with baking paper, 1 large bowl, 1 small pot, 1 small pot with lid, 1 small bowl, 1 garlic press, 1 measuring jug, 1 sieve and 1 vegetable grater.

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Sweet chilli sauce <b>14)</b>	1 x	25 g	1 x	50 g
Peanut butter <b>1)</b>	1 x	50 g	2 x	50 g
Wooden skewers	4 x	skewers	8 x	skewers
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Soy sauce <b>11) 15)</b>	1 x	25 ml	1 x	50 ml
Courgette	1 x	220 g	2 x	220 g
Red pepper	1 x	180 g	2 x	180 g
Jasmine rice	1 x	150 g	1 x	300 g
Coconut milk	1 x	180 ml	2 x	180 ml
Lime, unwaxed	0.5 x	75 g**	1 x	75 g
Ginger	0.6 x	30 g**	1 x	30 g
Spice mix	1 x	2 g	2 x	2 g
Roasted peanuts <b>1)</b>	1 x	20 g	1 x	40 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Water*, sugar*	Amounts specified in text			
Salt*, pepper*	According to taste			

\*Good to have at hand.

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	487 kJ/116 kcal	3.235 kJ/773 kcal
Fat	5.42 g	35.99 g
- incl. saturated fats	2.61 g	17.30 g
Carbohydrate	12.95 g	85.97 g
- incl. sugar	3.28 g	21.77 g
Protein	3.87 g	25.68 g
Salt	0.462 g	3.067 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** **1)** Sesame seeds **11)** Soya **14)** Sulphur dioxides and sulphites **15)** Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



## 1 Cook the coconut rice

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven). Boil 150 ml [300 ml] water in the kettle.

Rinse the rice in a sieve with cold water until the water runs clear.

Put 150 ml [300 ml] boiling water\* and coconut milk in a small pot, bring back to the boil, add salt\*, stir in the rice, cover with a lid, and simmer on low heat for approx. 10 min.

Then remove the pot from the stove, cover, and leave the rice to stand for approx. 10 min.

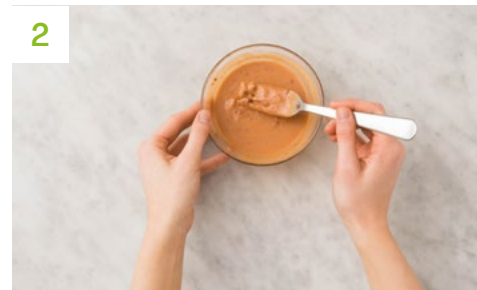


## 4 Marinate the vegetables

Marinate the chopped vegetables in a large bowl with two thirds of the marinade.

Push vegetables onto the wooden skewers.

Put the skewers on a baking tray lined with baking paper and bake in the oven for approx. 15 min. until the vegetables are soft.



## 2 Prepare the marinade

Halve the lime. Peel the garlic and press it into a small bowl.

Peel the ginger, grate it finely and add it to the garlic.

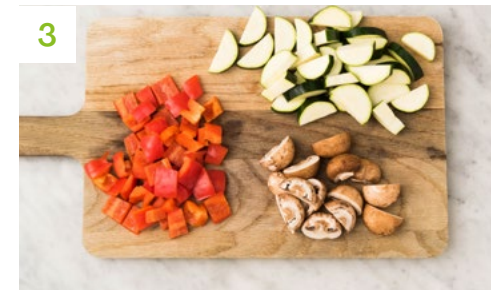
Then add soy sauce, sweet chilli sauce, 1 tsp. [2 tsp.] sugar\*, 1 tbsp. [2 tbsp.] lime juice, "Hello Coconut Curry" spice mix and two thirds of the peanut butter, and stir until smooth.



## 5 Cook the sauce

Roughly chop the peanuts.

Mix the remaining marinade with remaining peanut butter and 100 ml [200 ml] water\* in a small pot until smooth and allow to simmer with chopped peanuts for about 5 min., seasoning with salt\* and pepper\* if necessary.



## 3 Chop the vegetables

Cut the ends off the courgette, halve courgette lengthways and slice into half-moons approx. 1 cm wide.

Halve the mushrooms.

Cut pepper in half, remove the core, and cut into 2 cm cubes.



## 6 Serve

Apportion coconut rice onto plates, arrange vegetable skewers on top, and enjoy with the sauce.

## Bon appetit!

### Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde!](http://www.hellofresh.ch/freunde!)







# Brochettes de légumes à la sauce satay avec du riz onctueux à la noix de coco

Végétalien | Family | 30 – 40 minutes • 3.235 kJ/773 kcal • Cuisiner au 3e jour

7



-  Sauce au piment doux
-  Beurre de cacahuètes
-  Brochettes en bois
-  Gousse d'ail
-  Sauce soja
-  Courgette
-  Poivron rouge
-  Riz thaï
-  Lait de coco
-  Citron vert, non ciré
-  Gingembre
-  Mélange d'épices « Hello curry-noix de coco »
-  Cacahuètes grillées
-  Champignons bruns



Ingédients à toujours avoir chez soi  
Eau\*, poivre\*, sel\*, sucre\*



# C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 saladier, 1 petite casserole, 1 petite casserole avec couvercle, 1 bol, 1 presse-ail, 1 verre doseur, 1 passoire et 1 râpe à légumes

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Sauce au piment doux <b>14</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Beurre de cacahuètes <b>1</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Brochettes en bois	4 x Pièces	8 x Pièces
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Sauce soja <b>11</b> <b>15</b>	1 x 25 ml	1 x 50 ml
Courgette	1 x 220 g	2 x 220 g
Poivrons rouges	1 x 180 g	2 x 180 g
Riz thaï	1 x 150 g	1 x 300 g
Lait de coco	1 x 180 ml	2 x 180 ml
Citron vert, non ciré	0.5 x 75 g **	1 x 75 g
Gingembre	0.6 x 30 g **	1 x 30 g
Mélange d'épices « Hello Curry-noix de coco »	1 x 2 g	2 x 2 g
Cacahuètes grillées <b>1</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Eau*, sucre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	487 kJ/116 kcal	3.235 kJ/773 kcal
Lipides	5.42 g	35.99 g
- dont acides gras saturés	2.61 g	17.30 g
Glucides	12.95 g	85.97 g
- dont sucre	3.28 g	21.77 g
Protéines	3.87 g	25.68 g
Sel	0.462 g	3.067 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes :** **1**) cacahuètes **11**) soja **14**) dioxydes de soufre et sulfites **15**) blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients.)



## 1 Faire cuire le riz à la noix de coco

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante). Chauffer 150 ml [300 ml] d'eau dans la bouilloire.

Rincer le riz à l'eau froide\* dans une passoire jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire.

Verser 150 ml [300 ml] d'eau\* bouillante et du lait de coco dans une petite casserole, porter à ébullitions, saler\*, incorporer le riz, placer le couvercle et laisser mijoter à feu doux env. 10 min.

Retirer ensuite du feu, laisser couvert et faire gonfler env. 10 min.



## 4 Faire mariner les légumes

Faire mariner les légumes coupés dans un saladier avec les deux tiers de la marinade.

Embrocher les légumes sur les pics à brochette.

Placer les brochettes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner env. 15 min jusqu'à ce que les légumes soient tendres.



## 2 Préparer la marinade

Couper en deux le citron vert. Peler l'ail et le presser dans un bol.

Peler le gingembre, râper finement et ajouter à l'ail.

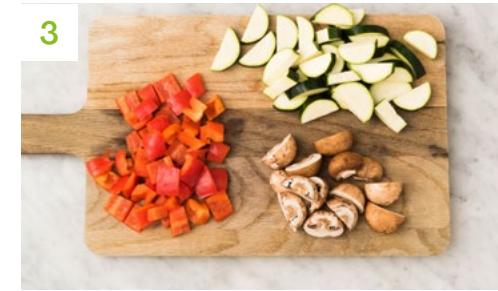
Ajouter la sauce soja, la sauce au piment doux, 1 cc [2 cc] de sucre\*, 1 cs [2 cs] de jus de citron vert, le mélange d'épices « Hello Curry-noix de coco » et deux tiers du beurre de cacahuètes.



## 5 Préparer la sauce

Hacher grossièrement les cacahuètes.

Dans une petite casserole, mélanger le reste de la marinade avec le reste du beurre de cacahuètes et 100 ml [200 ml] d'eau\* jusqu'à obtenir une consistance lisse et laisser mijoter avec les cacahuètes hachées pendant env. 5 min en ajoutant du sel\* et du poivre\* si nécessaire.



## 3 Couper les légumes

Retirer les extrémités de la courgette, couper dans le sens de la longueur, puis en demi-lunes d'env. 1 cm de largeur.

Couper les champignons en deux.

Couper le poivron en deux, enlever les graines et débiter le poivron en dés de 2 cm.



## 6 Dresser

Répartir le riz à la noix de coco dans des assiettes, garnir des brochettes de légumes et déguster avec la sauce.

## Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !  
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)

