



Sticky Halloumi Bowl mit Reis

Für die Bowl:

150 g Lien Ying Jasmin Reis

250 g Halloumi

150 g Edamame

1 kleine Gurke

1 Möhre

1 Avocado

1 Frühlingszwiebel

Nach Belieben Rinatura Sesamsamen geröstet Bio

Für die Sticky-Sauce:

2 Esslöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Esslöffel Lien Ying Thai Chili Sauce süß-scharf

2 Spritzer Rinatura Limetten Fix Bio

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Teelöffel geriebener Ingwer

Etwas Chiliflocken

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Sticky Halloumi Bowl mit Reis

1.

Reis nach Packungsanleitung kochen und warm halten.

Edamame nach Packungsanleitung kurz kochen. Gurke und Möhren in feine Streifen schneiden. Avocado in Würfel schneiden.

Halloumi trocken tupfen und würfeln. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten goldbraun anbraten (ca. 5–7 min.).

Für die Sauce alle Zutaten verrühren und zum Halloumi in die Pfanne geben. 1–2 min. köcheln lassen, bis die Sauce eindickt und die Halloumi-Würfel glänzend umhüllt.

Reis in zwei Schalen verteilen. Gemüse darauf anrichten. Sticky Halloumi daraufgeben. Mit Frühlingszwiebeln und Sesam bestreuen.