

# Tempeh-Saté mit Kokosreis und Limettendip



## ► Beschreibung

Herzhaft-nussige Tempeh-Spiesse auf cremigem Kokosreis mit einem frischen Limettendip - perfekt ausgewogen zwischen Protein, Frische und Sättigung.

## ► Zutaten

400 g Tempeh  
250 g Basmatireis  
200 ml Kokosmilch  
1 Limette  
2 EL Erdnussbutter  
1 EL Sojasauce  
1 EL Ahornsirup  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Currypulver  
Öl, Salz, Pfeffer

## ► Zubereitung

1. Tempeh in Stücke schneiden und mit Erdnussbutter, Sojasauce, Ahornsirup, Knoblauch, Curry und Limettensaft marinieren.
2. Reis in Kokosmilch und Wasser garen (1 : 1).
3. Tempeh auf Spiesse stecken, anbraten oder grillen.
4. Mit Kokosreis und frischem Limettendip servieren.

Erstellt mit der ZUTATO-App

