



#91644106 © iStockphoto.com

# Exotischer Reis-Salat mit Shrimps

## Zubereitung

Den Reis abspülen und abtropfen lassen. Den Reis mit 200 ml Wasser kochen, bis dieser weich ist und das Wasser verdunstet ist. Die Kokosmilch und Fresubin® 2 KCAL Drink Tomate-Karotte in einem Topf erhitzen und den Reis hinzugeben.

Etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig die gewürfelte Paprika und die Früchte unterheben. Limettensaft auspressen und mit Honig, Chili-Sauce und Salz vermischen.

Shrimps mit Sojasauce würzen, in Öl anbraten und auf dem Salat anrichten. Mit frischen Kräutern garnieren.

## Tip

Das Gericht kann lauwarm oder kalt gegessen werden.

## Hauptgericht

Level



2



45 Min.

## Zutaten

200 ml	Fresubin 2 KCAL Drink Tomate-Karotte*
100 g	Reis
100 ml	Kokoswasser (aus der Dose)
100 ml	Wasser
100 g	Shrimps
1 EL	Pflanzenöl
1 EL	Sojasauce
1	Limette
100 g	Mango oder Papaya Würfel
1/2	Paprikaschote
1 EL	Honig
2 EL	Süße Chili-Sauce
	Gehackte Koriander- oder Minzblätter, Salz

## Nährwerte pro Reis-Salat

Energie	661 kcal
Eiweiß	25 g
Fett	23 g
Kohlenhydrate	90 g

\* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.