

# Gado – Gado



## Zutaten

Für 4 Personen

## Gemüse kochen

300g Broccoli, in Rösschen  
200g Bohnen  
2 Rüebli, längs halbiert, in Scheiben  
Salzwasser, siedend

## Belag

2 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen  
½ Gurke, in Scheiben  
2 hart gekochte Eier, geviertelt  
20g Gartenkresse

## Erdnuss-Sauce

2dl Kokosmilch  
1 ½EL Limettensaft  
100g gesalzene Erdnüsse  
1 Schalotte, in Stücken  
1 Knoblauchzehe, in Stücken  
1cm Ingwer, in Stücken  
2EL Erdnussöl  
2EL Tamarindenpaste  
1EL Sojasauce  
1TL Rohrzucker  
1TL Sambal Oelek

## Gemüse kochen

Gemüse nacheinander im Salzwasser knapp weichkochen, herausnehmen, abtropfen, auf einer Platte anrichten.

## Belag

Bundzwiebeln, Gurke, Eier und Kresse darauf verteilen.

## Erdnuss-Sauce

Kokosmilch mit allen restlichen Zutaten pürieren, aufkochen, etwas abkühlen, mit dem Gemüse servieren.

Dazu passen Crevettenchips