RAZ



MOIN

ACHTUNG! REIS KANN MEHR ALS BEUTELN

An alle, die denken, Reis ist langweilig, pappig und schmeckt nach nichts: Wir von Reishunger haben uns auf die Fahne geschrieben, diesen Unfug zu bekämpfen! Den Einheitsbrei, ohne Biss, fad, verkocht und unaufregend. Wir zeigen dir, dass Reis mehr kann als du bislang angenommen hast!

Wie stellen wir das an? Na, mit dem besten Korn. Gemeint ist das Korn, das mit tausenden Sorten das vielfältigste Grundnahrungsmittel der Erde ist. Mit Reis aus den besten Anbaugebieten der Welt, einer riesigen Produktvielfalt, leckeren Rezepten und jeder Menge Know-How zeigen wir in unserem Onlineshop, dass Reis nicht gleich Reis ist und sich ein mutiger Blick über den Tellerrand immer lohnt.





FLURFUNK

Das große Aufräumen
Es wurde aussortiert, gebohrt und umgeräumt im Hause Reishunger. In den letzten Monaten wurde das Bremer Office einmal auf links gedreht. Fade Meetingräume strahlen im neuen Anstrich und auch in unserem Webshop wurde mal ordentlich durchgefegt. Nach dem Frühjahrsputz glänzt unsere bunte Produktpalette im neuen, besonders hübschen Gewand!

Was ist sonst so passiert?
Hat da jemand Grünkohlhunger gesagt? Sowas von! Wie es sich in Norddeutschland gehört, haben wir uns das Traditionsevent „Kohltour" natürlich nicht entgehen lassen. Der Reishunger Reisadel hat geladen und ist mit dem gesamten Team inklusive vollgepacktem Bollerwagen, Brezel-Halskette und kaltem Getränk in der Hand an der Weser entlang getapert. Nach zahlreichen Spielen wurde sich anschließend, zwar ohne Reis, aber dafür mit großem Hunger, ein deftiger Teller Grünkohl einverleibt.

WIR KÖNNEN AUCH ANDERS

Nämlich offline!
Wie, euch gibt es auch offline? Kein Scherz. Und das nicht erst seit gestern! Vielleicht ist dir die ein oder andere Reistüte ja schon mal beim Wocheneinkauf in's Auge gesprungen. Teile unseres Sortiments haben es sich nämlich im Regal unterschiedlicher Supermärkte und Bioläden bequem gemacht. Auch wenn die Auswahl hier ein wenig kleiner ausfällt als in unserem Webshop, finden wir: Die Umgebung steht ihnen wirklich gut. Wenn du bei der Suche deines Lieblingsproduktes im Supermarkt um die Ecke noch nicht fündig geworden bist, dann hak vor Ort einfach direkt mal nach. Hier wird dir bestimmt gerne geholfen, deinen Reishunger zu stillen.



ALNATURA
In allen Fillialen

REWE
In mehr als 1.500 Fillialen, vorrangig im Norden

Bio Markt
In vielen Denns BioMärkten

FOODSAVER



Rette sich was kann
Gesagt, getan! Unser Einkauf ist manchmal sportlich unterwegs und ehe man sich versieht, gibt es im Lager einige Leckereien, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum immer näher rückt. Damit diese Lebensmittel nicht in der Tonne landen, haben wir und was ganz Feines überlegt: Eine pickepackevolle Box mit einer bunten Auswahl leckerer Produkte in Originalgröße. Lebensmittel, die offiziell bereits abgelaufen sind, können nämlich oftmals noch ohne Probleme genossen werden. Wenn du trotzdem mal unsicher sein solltest, dann hilft dir das Prinzip "schauen, riechen, probieren". Mit dem nachhaltigen Schnäppchen bekommst du also nicht nur hochwertige Lebensmittel zum unschlagbaren Preis, sondern die geballte Food Inspiration in einer Tüte – und wirst ganz nebenbei mit nur wenigen Klicks zum Food Saver.

HEY DIGI

SOMMERLICHES PICKNICK SUSHI

2 PORT. | 30 MIN | VV VEGAN | ++ MITTEL

Sushi geht doch einfach immer! Vor allem aber in dieser leckeren Kombi – die ist auch to go einfach perfekt. So kannst du dein Sushi schnell zubereiten und überall genießen!

FÜR DEN REIS

200 g Sushi Reis

4 TL Reisessig

1 TL Zucker

2 TL Sushi Reis Gewürz

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Karotten

1 ½ Rote Paprika

1 Gurke

ca. 5 Nori Algenblätter

2 EL Petersilie

2 TL Sambal Oelek

2 TL Olivenöl

1 Avocado

200 g Tofu Natur

TOPPING & BEILAGEN

Handvoll Erdbeeren

Handvoll Reis Chips Schwarzer Pfeffer

1 Mango

1 Lauchzwiebel

2 TL Kresse

1 Grüne Chilischote

5 TL Sojasauce

2 TL Sesamkörner



REZEPTVIDEO

1 Reis 2-3 Mal durchwaschen, in den Innentopf geben und Wasser im Verhältnis 1:1,25 hinzufügen. Deckel schließen und den Kochvorgang im Modus "Sushi" starten. Sobald der Reiskocher in den Warmhaltemodus schaltet, ist der Reis fertig.

2 Reisessig mit Zucker, Salz und Reisgewürz vermischen. Vorsichtig durch den Reis ziehen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3 Karotte, Paprika und Gurke waschen und in feine Streifen schneiden.

4 Den Sushi Reis auf einem Nori Algenblatt verteilen und das Gemüse, Petersilie und etwas Sambal Oelek darauflegen. Aufrollen und in Scheiben schneiden.

5 Tofu in Scheiben schneiden. In erhitzter Pfanne mit Öl anbraten. Sobald er knusprig ist vom Herd nehmen.

6 Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden.

7 Sushi mit dem Tofu, Obst und Reis Chips in die Bento Box legen.

8 Die Avocado schneiden, in den Sesamkörnern wenden und dazugeben.

9 Sojasauce in eine Schale füllen und mit den restlichen Zutaten zum Sushi geben. Guten Reishunger!

SUNRICE

SOMMERROLLEN MIT GEMÜSE & ERDNUSS-DIP

2 PORT. | 20 MIN | VV VEGAN | + EASY

Einfach perfekt für den Sommer! Diese Sommerrollen mit Grillgemüse und einem cremigen Dip aus Erdnussmus solltest du dir nicht entgehen lassen – ideal für zwischendurch und heiße Sommerabende!

FÜR DEN DIP

4 EL Erdnussmus

4 EL Sojasauce

½ TL Chili Flocken

1 TL Reissirup

2 TL Zitronensaft

4-8 EL Wasser

FÜR DIE SOMMERROLLEN

Reispapier

4 EL Sesamkörner

2 EL Olivenöl

½ Aubergine

½ Zucchini

½ Gurke

½ Paprika

4-6 Salatblätter

2 Karotten

2 Lauchzwiebeln



1 Alle Zutaten für den Erdnuss-Dip in einer Schüssel miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

2 Karotte schälen. Zucchini, Aubergine, Gurke, Karotte und Paprika in feine und etwa gleich große Streifen schneiden.

3 Eine Pfanne mit Öl erhitzen, das Gemüse anbraten und etwas abkühlen lassen.

4 Das Reispapier laut Packungsanleitung zubereiten, mit einem Salatblatt und Gemüse füllen und einrollen.

5 Die Sommerrollen in Sesam wenden und mit dem Erdnuss-Dip servieren. Guten Reishunger!

HEY DU

Du hast Lust auf exklusive Angebote und tolle Geschenke? Mit dem WhatsApp Newsletter verpasst du nichts mehr!



DA GUCKST DU

WEIZEN? OK ... ABER BITTE BISSFEST!

Wir von Reishunger sind schon lange heimliche Pastafans und haben uns deshalb auf die Suche nach den leckersten Nudeln gemacht. Und sind fündig geworden! Dürfen wir vorstellen? Das ist unsere Rigatoni! Die rillige Röhre eignet sich dank ihrer Streifen und dem großen Hohlraum perfekt für sämige Saucen und extragroße Stückchen.





PERFEKT MIT ...

... sämigen Saucen, Sugo mit extragroßen Stückchen oder Überbacken im Auflauf. Gratiniert? Garantiert!

GANZ SCHÖN OBERFLÄCHLICH ...

Raue Struktur dank der Verarbeitung mit Bronzepressen und langer Trocknung – da bleibt kein Tropfen Sauce auf dem Teller!

FUTTER FÜR DIE SEELE

Mindestens 13 % Glutenanteil für bissfesten Pastagenuss mit Geling-Garantie. Eine Prise Leidenschaft? Ehrensache!

QUALITÄT? BIO NATÜRLICH!

Sag „bye bye" zu Konservierungsstoffen und Zusätzen und „hallo" zu original italienischer Pasta in Bio-Qualität.

IN DIE RÖHRE

RIGATONI BASIL-PASSATA MIT OFENTOMATEN

2 PORT. | 30 MIN | EASY

Du bist auf der Suche nach italienischer Pasta für Zuhause? Gefunden! Mit ihrer rauen Oberfläche eignen sich unsere Bio Rigatoni besonders gut für stückige Saucen, wie in diesem Rezept – probier's doch gleich selbst aus! Du möchtest deine Pasta lieber vegan? Dann versuch's mal mit bissfest Pasta Konfetti statt Parmesan!

- 100 g Bio Rigatoni
- 150 g Kirschtomaten
- 150 g Bio Tomaten Passata
- 2 EL Pomodoro e Basilico Gewürz
- 1 EL Natives Olivenöl Extra
- 1 TL Bio Reissirup
- 2 Zweige Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Margarine oder Butter
- 30 g Parmesan oder bissfest Pasta Konfetti
- Salz & Pfeffer



1 Den Backofen auf 200 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tomaten in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl und Reissirup vermischen. Oregano, Salz und Pfeffer hinzugeben und noch mal alles gut miteinander verrühren. Für 15 Minuten garen.

2 Rigatoni laut Packungsanleitung zubereiten und al dente kochen.

3 In der Zwischenzeit Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen und den Knoblauch zusammen mit dem Pomodoro e Basilico Gewürz und 2 EL Wasser anbraten.

4 Mit Passata ablöschen, Rigatoni und gegarte Tomaten aus dem Ofen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Parmesan darüber verteilen und solange verrühren, bis er zu schmelzen beginnt. Anrichten und genießen.

NUDELHUNGER WIRD BELOHNT!





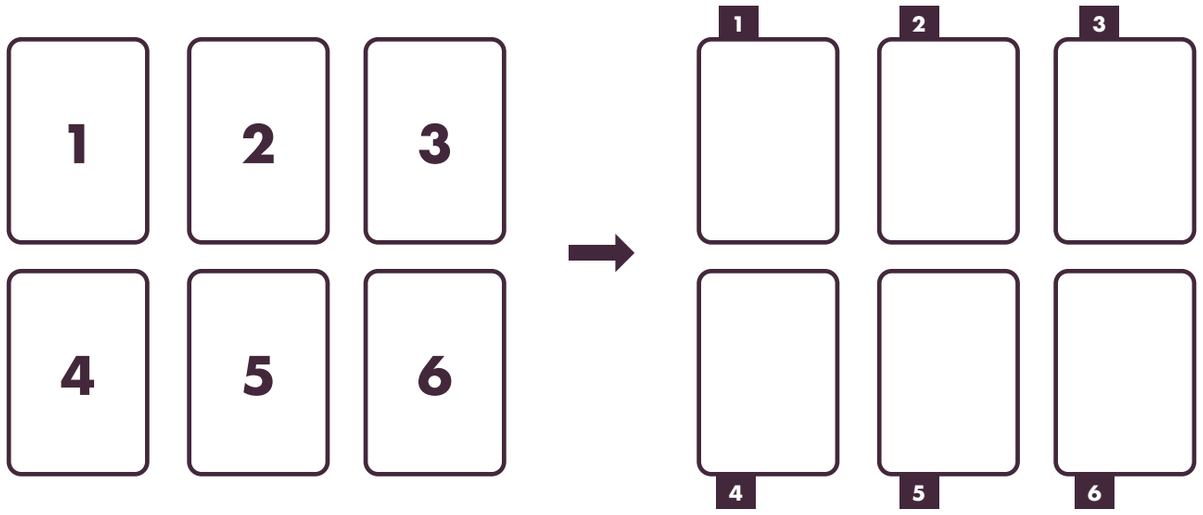
BISSFEST

DER PREIS IST REIS

... ODER ETWAS, DAS MIT REIS ZU TUN HAT

Unten siehst du eine Sammlung aus Karten. Jede davon ist mit einer Ziffer von 1 bis 6 gekennzeichnet.
Ordne sie so an, dass folgende Bedingungen erfüllt werden:

- Die Summe der oberen Zahlen muss um 1 geringer sein als die Summe der unteren
- Die zwei rechten Zahlen müssen zusammengerechnet 5 ergeben
- Karte 5 muss direkt links von Karte 4 liegen
- Karte 1 muss eine der beiden linken Karten sein



RÄTSEL LÖSEN, REISGLAS SICHERN

DEIN CODE:

1	2	3	4	5	6

Bei deiner nächsten Bestellung einfach zum Warenkorb hinzufügen und **1 REISGLAS** sichern! Gültig bis 31.10.2023, nur solange der Vorrat reicht, nicht kombinierbar und nur auf reishunger.com



Layout Janine Sieg | **Rezepte** Leslie Breder | **Foto** Anni Jung | **Grafik** Riley Jaeger |
Text & Lektorat Jaqueline Modzel, Kristin Jagels
Reishunger GmbH | Am Waller Freihafen 1 | 28217 Bremen | **reishunger.com**

REISHUNGER

klimaneutral gedruckt
www.klima-druck.de
ID-Nr. 23137723
bvdm.