



Kambodschanischer gebratener Reis

Achtung: Reis am Vortag kochen!

Zutaten:

Mise en place:

4 Tassen Jasminreis

Frühlingszwiebeln (in Ringe schneiden -
weiß und grün trennen)
4 Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 cm Ingwer (fein gehackt)
2 Chilischotten (klein geschnitten)
6EL ÖL

200 g Räuchertofu (fein gewürfelt)
2 Karotten (klein geschnitten)

120 g Erbsen
grüne Lauchringe

4 EL Limettensaft
2 EL Limettenschale
2 EL Sojasoße
1 TL Pfeffer
1 TL Zucker
½ TL Salz
2 EL Wasser

Korianderblätter (fein gehackt)
Röstzwiebel
Limetten Spalten

Zubereitung:

Nach Packungsanweisung zubereiten.

Weißer Frühlingszwiebelringe, Knoblauch, Ingwer und Chili in einem großen Topf mit 2-3 Minuten anbraten.

Tofuwürfel und Karotten hinzufügen und 4-5 Minuten braten.

Erbsen und grüne Lauchringe hinzugeben und 2-3 Minuten braten.

Gekochten Reis untermischen.

Alle flüssigen Zutaten und Gewürze in einer Schüssel vermischen.
Die flüssige Mischung hinzugeben und 4-5 Minuten dünsten und rühren bis die Flüssigkeit absorbiert ist, das Gemüse gar und der Reis etwas klumpig ist.

Mit frischem Koriander, Röstzwiebel und Limettenspalten servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Du kannst auch jedes andere Gemüse dazugeben!