



Ana-Nasi Goreng

Zutaten:

Mise en place:

Zubereitung:

160 g Reis

Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

300 g Tofu (kleine Würfel schneiden)
1 TL Curry
 $\frac{3}{4}$ TL Kurkuma
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
2 EL Erdnussöl

Tofu in kleine Würfel schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. (es dürfen ruhig einige größere Stücke bleiben).
Curry, Kurkuma und Salz untermischen.
Öl erhitzen und den Tofu unter gelegentlichem wenden bei hoher Hitze anbraten, bis eine leichte Kruste entsteht.
Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

700 g TK Asia Gemüse oder frisches Gemüse nach Wahl

Gemüse in der Pfanne bei hoher Hitze braten, bis der Großteil der Flüssigkeit verkocht ist.

80 g Cashews (grob hacken)
400 g Ananas (würfelig schneiden)
3 EL Sojasauce
Chili
1 TL Ingwerpulver

Wenn das Gemüse soweit ist, Tofu, Sojasauce, Chili, Ingwerpulver, Ananas und Cashews untermischen.
Zuletzt den Reis unterheben und abschmecken.

Viel Spaß beim Nachkochen!