

VESTESSEN



NASI GORENG

ZUTATEN:

200ml Wasser, je 100g TK-Erbsen, Möhre, Reis und Porree,
je 2 EL Erdnussöl und Soja-Sauce hell, je 1 TL Currypulver und Kurkuma,
je 1/2 TL Ingwerpulver und Knoblauchgranulat, 1 kleine Zwiebel,
je 1 Prise Chilipulver und Pfeffer schwarz, 1 Paprika rot



1) Reis und Wasser in einen kleinen Topf geben, aufkochen, Herd ausschalten und bei geschlossenem Deckel quellen lassen



2) Möhre putzen/schälen, erst in längliche Scheiben, dann in dünne Stifte schneiden, Paprika in sehr dünne Streifen schneiden



3) Zwiebel häuten und in etwas größere Würfel schneiden, Porree in dünne Ringe schneiden und ggf. unter Wasser waschen



4) Erdnussöl in einem Wok erhitzen, vorgeschchnittenes Gemüse und (aufgetaute) Erbsen bei starker Hitze 5 Minuten braten



5) Soja-Sauce zugeben und gut einrühren



6) Gequollenen Reis und Gewürze zufügen



7) Alles gründlich vermischen, bei starker Hitze (höchste Stufe) 5 Minuten anbraten

TIPPS:

Um die Erbsen schneller aufzutauen, kann man sie einfach in eine kleine Schüssel geben, mit heißem Wasser aus dem Wasserhahn bedecken und einige Minuten stehen lassen!

Vor dem Servieren etwas Ketjap Manis (süße Soja-Sauce) oder Teriyaki-Sauce über das Nasi Goreng geben.