

# Gelber Reis mit Pilzen

Vegetarisch » Reis-Gerichte

## Zutaten (2-3 Personen)

- » 2 EL Erdnussöl
- » 500g Reis
- » 125g Zuckerschoten
- » 125g Champignons
- » 125g Bambusschösslinge
- » 1 TL Kurkuma
- » 2 TL Zucker
- » 1 EL Sojasoße
- » Salz & Pfeffer
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 1 EL Knoblauchzehe(n)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Reis in Salzwasser kochen. Öl in einem bereits heißen Wok erhitzen. Reis zugeben und gut umrühren, die übrigen Zutaten zufügen. Alles bei schwacher Hitze anbraten und gut vermischen. 1-2min bei starker Hitze unter ständigem Rühren braten. Der Reis darf nicht am Wok kleben.

2. In vorgewärmten Schalen, mit gebratenen Knoblauchscheiben und Chilistreifen garniert anrichten.

angelegt am: 25.02.2006

Rezept-Nr: 1975

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke