

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