

MEIN GENUSS



Nasi Goreng



It's a match!

It's a match! Unser Rezept mit der Asia Gewürzmischung entführt dich kulinarisch nach Indonesien.







Zubereitung

- Basmati Reis in Salzwasser kochen, abtropfen und abkühlen lassen.
- Die Erdnüsse ohne Fett rösten, herausnehmen und beiseitestellen. Die Eier mit der dunklen Sojasoße schaumig rühren. Ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin braten bis sie fest sind. Die Masse dabei öfters umrühren. Die Eier aus der Pfanne nehmen, in dünne Streifen schneiden und beiseitestellen.
- Zwiebeln in Scheiben schneiden und den Knoblauch fein hacken. Lauch, Zucchini

und Karotten waschen und in Streifen schneiden. Pilze mit einem Tuch säubern

(nicht waschen) und klein schneiden. Gemüse, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch in

etwas Öl mitsamt der Asia Mischung unter ständigem Rühren anbraten, bis die

Zwiebeln goldbraun sind. Den gekochten Reis unterheben und ca. $3 \, \text{Minuten}$

mitbraten.

garnieren.

- In Streifen geschnittenes Fleisch, Garnelen, die helle Sojasoße, den Zitronesaft und den Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren braten bis alles gut durchmischt und erhitzt ist.
- Nun die Eierstreifen zugeben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

 Die Mischung auf einer Platte anrichten und mit den gerösteten Erdnüssen

Zutaten

700 g Basmati Reis

5 Eier

2 TL Sojasoße dunkel

4 mittelgroße Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

3 Stangen Lauch

200 g Shiitake Pilze

2 Zucchini

2 Karotten

100 g gesalzene Erdnüsse

225 g Hähnchenfleisch

225 g Rindfleisch

150 g Garnelen

6 EL Sojasoße hell

4 EL Zitronensaft

1 TL brauner Rohrzucker

Salz

Pfeffer

2 TL Asia Gewürzmischung aus dem

Adventskalender

Bratöl

