



Nasi Goreng (vegan)

Zutaten für 4 Personen:

250g Reis*
1 Teelöffel Kurkuma* (Gelbwurzel)
2 Esslöffel Olivenöl*
4 Karotten
1 große Zwiebel
4 Lauchzwiebeln
100g Erbsen (tiefgefroren)
1 Teelöffel Currypulver*
1 Knoblauchzehe
Salz* + Pfeffer*

Zubereitung:

Reis gründlich waschen und in 1 Liter kochendes Salzwasser geben. Gut umrühren, Kurkuma hinzufügen und mit geschlossenem Deckel bei kleinster Hitze etwa 10 – 12 Minuten sanft kochen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin rundherum anbraten. Den Reis hinzufügen und eine Weile mit braten. Zum Schluss 100 g gefrorene Erbsen hinzufügen und alles mit Currypulver, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Als Zutaten eignen sich zusätzlich noch Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zuckerschoten und Champignons.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair