



Nasi Goreng (vegan)

Zutaten für 4 Personen:

250g Reis*

1 Teelöffel Kurkuma (Gelbwurzel)*

4 Karotten

1 große Zwiebel

100g Erbsen (tiefgefroren)

1 Teelöffel Currypulver*

1 Knoblauchzehe

Salz* + Pfeffer*

Zubereitung:

Reis gründlich unter kaltem Wasser waschen und in die doppelte Menge kochendes Salzwasser (1/2 l) geben. Gut umrühren, Kurkuma hinzufügen und mit geschlossenem Deckel bei kleinster Hitze etwa 10 bis 12 Minuten sanft kochen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das zuvor kleingeschnittene Gemüse darin von allen Seiten anbraten. Den Reis hinzufügen und einige Minuten mit braten. Die gefrorenen Erbsen in kochendem Salzwasser (oder direkt in der Reis+Gemüse-Pfanne) 4 - 5 Minuten garen und dann zum Reis und Gemüse geben.

Mit Currypulver, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Guten Appetit!

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.