Rezept

Asiatisches Gemüse in Erdnuss-Kokos-Sauce

Ein Rezept von Asiatisches Gemüse in Erdnuss-Kokos-Sauce, am 28.05.2025

Zutaten

- **10 g** frischer Ingwer
- **1/2** rote Chilischote
- **1 EL** Öl
- **1 TL** Erdnusscreme
- **100 g** Zuckerschoten
- **1/2 EL** 1-2 EL Sojasauce
- **1** Knoblauchzehe
- **1** kleine rote Paprikaschote
- Salz
- **1** kleine Dose Kokosmilch (165 ml)
- **1/2** ½ Packung Expressreis (125 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Ingwer und Knoblauch schälen. Chili waschen, putzen, Kerne entfernen. Paprika putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Chili fein hacken und im Öl kurz anbraten. Paprika kurz mitbraten. Mit Salz würzen.

2. Erdnusscreme, Kokosmilch und 5 EL Wasser dazugeben. Alles aufkochen. Zuckerschoten waschen, dazugeben und alles bei mittlerer Hitze 3 Min. kochen lassen.

3. Den Expressreis dazugeben und 2-3 Min. mitköcheln. Die Pfanne mit Sojasauce abschmecken und anrichten.