

## Rezept

# Roter Calamari-Reis

Ein Rezept von Roter Calamari-Reis, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> küchenfertige Tintenfische	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> rote Chilischote	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>3 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> rote Currypaste
<b>750 g</b> kalter, gekochter Reis (aus 300 g Reis)	1-2 EL Fischsauce
<b>1 EL</b> helle Sojasauce	1/2 Bund Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Die Tintenfische kalt abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Chilischote waschen, putzen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden.
2. Erst den Wok, dann das Öl darin erhitzen. Die Zwiebelwürfel und Chiliringe anbraten. Die Currypaste einrühren. Die Tintenfische einstreuen und 1-2 Min. braten. Den Reis zufügen und 5 Min. unter Rühren braten, bis er mit Curry überzogen ist.
3. Die Fischsauce und Sojasauce unterrühren. Die Frühlingszwiebeln unterheben. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zum Servieren über den Calamari-Reis streuen.