

Gebratener Gemüsereis

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 55 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	1 Stk.
Erdnußöl / Erdnussöl	2 Esslöffel
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	1 Teelöffel
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	1 Esslöffel
Reis	500 g
Karotten / Möhren	3 Stk.
Zwiebeln, rot	1 Stk.
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	2 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Selleriestangen	150 g

Zubereitung:

Karotten, Zucchini und Sellerie in Stifte schneiden, Zwiebel grob würfeln. Die Mandelblättchen ohne Fett goldgelb rösten. 1 EL Öl im Wok oder in der Pfanne erhitzen, Karotten, Sellerie, Zucchini und Zwiebel darin ca. 2 Minuten pfannenrühren und an den Rand schieben.

Restliches Öl im Wok erhitzen und den gekochten Reis unter ständigem Rühren anbraten. Mit Salz, Gemüsebrühe und Sojasauce würzen. Alles zusammenrühren und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1197-Gebratener-Gemuesereis.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at