



## Fried Rice (vegan) von i.battiston@...

Mengen für 10 Personen

750 g Jasminreis	(und Resten vom Vortag) mit ca. 1.1l Wasser + Salz kochen
400 g Tofu	in Pfanne mit heissem Öl zerkrümmeln, würzen: zb. geräucherter Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Kurkuma, falls vorhanden Kala Namak Salz Salz für Ei - Geschmack, Pfeffer - ca je 1TL zur Seite legen oder nach Zwiebeln und direkt anbraten
3.0 Stück Knoblauchzehen	
4.0 g Ingwer	
140 g Frühlingszwiebeln	3- 5 Stück - alles in Öl andünsten
400 g Erbsen	evt tiefkühlt
300 g Gemüse nach Wahl	zb Brokkoli, Spargeln etc
5.0 Stück Rüebli	in kleine Würfel schneiden und hinzufügen
1.0 dl Sojasauce	oder mehr evt noch mit Sciracha, Limettensaft und Agavendicksaft/ Zucker „würzen“
50 g Sesamsamen	falls erwünscht mit Sesamsamen servieren