Gemüsereispfanne mit Erdnusssoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 8 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

720 g Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
1.2 cl Olivenöl	In eine große Pfanne geben
240 g Zwiebel	Würfeln und in die heiße Pfanne geben
2.4 Stück Knoblauchzehen	Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind.
4.0 g Ingwer	Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind.
160 g Rüebli	Mohrrüben/Karotten würfeln und zu den Zwiebeln geben
160 g Paprika	in Würfel schneiden und zum Gemüse geben
160 g Zucchetti (g)	kleinschneiden und zu dem Gemüse geben.
160 g Broccoli	In etwa 3cm große Stücke/Röschen schneiden und ein einem seperaten Topf ca 7 min in sprudelndem Salzwasser kochen, sodass der broccoli noch bissfest ist. Am Ende zu der Gemüsepfanne geben.
8 cl Bouillon (flüssig)	Gemüse nach ca 10 min mit Brühe abkochen und noch 5min Kochen lassen und am Ende zugeben und mit der Erdnussbutter noch einmal aufkochen
120 g Erdnussbutter	Erdnussbutter am Ende zu dem Gericht geben, für eine sämige Soße
4.8 g Salz	Nach und nach zugeben, bis gute würzigkeit erreicht.