



Nasi Goreng Vegi von Cheeky

Mengen für 10 Personen

500 g Basmatireis	Reis im Sieb unter fließendem, kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Reis mit dem Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern.
500 g Bohnen	Bohnen quer halbieren, im siedenden Salzwasser knapp weich kochen, abtropfen. Rübli schälen, in feine Streifen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch pressen. Gemüse beugeben, ca. 5 Min. rührbraten.
500 g Rübli	
300 g Erbsen	
300 g Frühlingszwiebeln	
5 cl Sojasauce	5 El Sojasauce, Sambal Oelek und Korianderpulver mit dem Reis vermengen, ca. 5 Min. weiterrührbraten, würzen.