



RS Indonesischer Bratreis mit Tofu und Ei

würzig-fein mit Ketjap Manis und Erdnüssen



ca. 30min



2 Portionen

Gebratener Reis ist für uns echtes Soulfood. Die kleinen Körnchen werden leicht knusprig, das Gemüse ist knackig und die Sauce schön würzig. Heute geben wir noch Tofu dazu, den wir in einer leckeren, indonesisch anmutenden Marinade aus Ketjap Manis, Limette und Knoblauch-Ingwer-Paste schwenken und schließlich goldbraun braten. Außerdem kommen Rühreier und etwas pikante Peperoni dazu, garniert wird mit Erdnüssen. Guten Appetit!

- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Peperoni
- 1 unbehandelte Limette
- 150g Jasminreis
- 50ml Ketjap Manis ³
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. Bio-Tofu ³
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 2 Bio-Eier ¹
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- 2 mittelgroße Pfannen
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** separat in schräge Ringe schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



Den **Tofu** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. unter Rühren anbraten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Herausnehmen, beiseitestellen und die Pfanne auswischen. Den **Gemüsemix** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbraten, dann mit **1-2EL Würzsauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen, dann mit einer Gabel auflockern.



Die **Eier** mit 1 kräftigen Prise Salz verquirlen. Die **weißen Lauchzwiebeln** und die **restliche Knoblauch-Ingwer-Paste** in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Eier** unterrühren, bis das **Ei** zu stocken beginnt.



Das **Ketjap Manis** mit der **½ der Knoblauch-Ingwer-Paste**, der **½ der Peperoni**, dem **Limettensaft** und 1TL hellem Essig verrühren. **Tipp:** Je nach gewünschtem Schärfeegrad mehr oder weniger **Peperoni** verwenden. Den **Tofu** trocken topfen, in 1-2cm große Würfel schneiden und mit **1½EL Würzsauce** vermengen.



Den **Reis** und **1EL Würzsauce** zum **Ei** dazugeben und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. mitbraten. Inzwischen die **Erdnüsse** grob hacken. Den **Bratreis** auf Teller verteilen und den **Tofu** mit dem **Gemüse** darauf anrichten. Mit den **Erdnüssen**, den **grünen Lauchzwiebelringen** und der **restlichen Würzsauce** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**