



## Indonesischer Bratreis mit Tofu und Ei

würzig-fein mit Ketjap Manis und Erdnüssen



ca. 30min



3-4 Personen

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

- 2 Stücke Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Peperoni
- 2 unbehandelte Limetten
- 300g Jasminreis
- 100ml Ketjap Manis <sup>6</sup>
- 2 Packungen Bio-Tofu <sup>6</sup>
- 800g chinesischer Gemüsemix
- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 899kcal, Fett 40.6g,  
Kohlenhydrate 101.5g, Eiweiß 31.9g



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** separat in feine, schräge Ringe schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. **Eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden.



Den **Tofu** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3–4Min. anbraten, dann mit **2-3EL Würzsauce**, 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 verquireln.  
Die **weißen Lauchzwiebeln** und den **Ingwer** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten. Den **restlichen Knoblauch** und die **Eier** unterrühren, bis das **Ei** zu stocken beginnt.



Den **Ketjap Manis** mit der **½ des Knoblauchs**, der **½ des Ingwers**, der **Peperoni**, dem **Limettensaft** und 2TL hellem Essig verrühren. **Tipp:** Für weniger Schärfe weniger **Peperoni** verwenden. Den **Tofu** trocken topfen, in 1-2cm große Würfel schneiden und mit **3EL Würzsauce** vermengen.



Den **Reis** und **2-3EL der Würzsauce** in die Pfanne rühren 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 Lauchzwiebeln** und der **restlichen Würzsauce** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**