



Superfix V1: Pilawreis mit veganem Rind

serviert mit frischen Kräutern und Cashews



ca. 20min



3-4 Personen

Heute strahlen gebratener Curryreis mit veganem Rind und goldgelber Babymais auf dem Teller um die Wette - da ist gute Laune vorprogrammiert! Auch Minze und Koriander erheitern mit ihren frischen Aromen die Gemüter. Empfehlung des Hauses: Fix kochen, dann am Tisch zurücklehnen und genießerisch die Cashews zerknacken.

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Babymais
- 2 Packungen veganes Rindergeschnetzeltes ^{1,6}
- 400g Basmatireis
- 400g geschnittene grüne Bohnen
- 3 Päckchen Vadouvan-Gewürzmischung ¹⁰
- 20g Koriander & Minze
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{5,15}
- 100ml Ketjap Manis ⁶

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 809kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 108.1g, Eiweiß 35.9g



1. Mais abgießen

Den **Babymais** in ein Sieb abgießen.



2. Schnitzel & Gemüse braten

Die **veganen Rinderschnitzel** in einem großen Topf mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 30Sek. anbraten. Dann den **Reis**, die **grünen Bohnen** und den **Babymais** zugeben und ca. 1Min. weiterbraten.



3. Flüssigkeit zugeben

800ml Wasser angießen und die **Gewürzmischung** sowie 1TL Salz und Pfeffer einrühren.



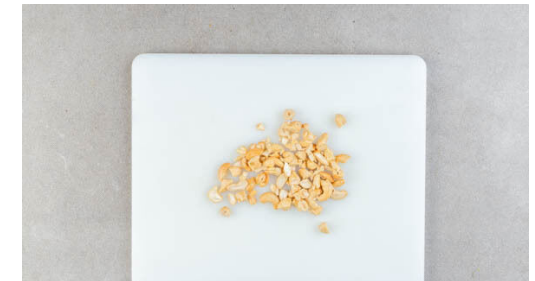
4. Pilaw kochen

Den **Reis** gleichmäßig im Topf verteilen, auf mittlere bis niedrige Hitze reduzieren und abgedeckt 12-14Min. köcheln lassen, bis der **Reis** gar ist und am Topfboden eine goldbraune, leicht knusprige Kruste entsteht.



5. Kräuter schneiden

Die harten Stängel der **Minze** entfernen, dann die **Minze samt weicher Stängel** und den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



6. Cashews hacken

Die **Cashews** grob hacken. Den **Pilawreis** mit den **Kräutern** und den **Cashews** garnieren und mit dem **Ketjap Manis** beträufelt servieren.