



Superfix V: Pilawreis mit Rindfleisch

serviert mit frischen Kräutern und Cashews



ca. 20min



2 Personen

Heute strahlen gebratener Curryreis mit Rindfleisch 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.

- 1 Dose Babymais
- 250g grüne Bohnen
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 150g Bio-Basmatireis
- 2 Päckchen Vadouvan-Gewürzmischung
- 10g Koriander & Minze
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{1,3}
- 50ml Ketjap Manis ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Erdnüsse (1), Sojabohnen (2),
Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 751kcal, Fett 26.4g,
Kohlenhydrate 81.8g, Eiweiß 44.5g



Den **Babymais** in ein Sieb abgießen.



Die Enden der **grünen Bohnen** entfernen.
Das **Fleisch** trocken tupfen und in einem
großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer
bis starker Hitze ca. 30Sek. anbraten. Dann
den **Reis**, die **Bohnen** und den **Babymais**
zugeben und ca. 1Min. weiterbraten.



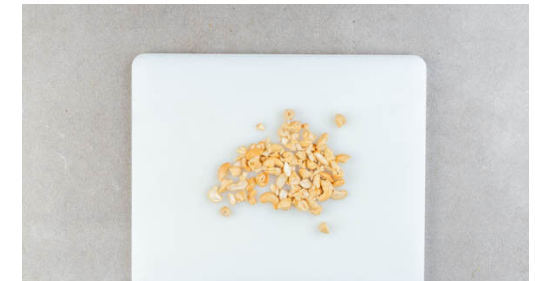
300ml Wasser angießen und die **Gewürzmischung** sowie ½TL Salz und Pfeffer einrühren.



Den **Reis** gleichmäßig im Topf verteilen, auf mittlere bis niedrige Hitze reduzieren und abgedeckt 14-16Min. köcheln lassen, bis der **Reis** gar ist und am Topfboden eine goldbraune, leicht knusprige Kruste entsteht.



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



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