



Superfix: Pilawreis mit veganem Rind

serviert mit frischen Kräutern und Cashews



ca. 20min



2 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.

- 1 Dose Babymais
- 250g grüne Bohnen
- 1 Packung veganes Rindergeschnetzeltes ^{1,3}
- 150g Bio-Basmatireis
- 2 Päckchen Vadouvan-Gewürzmischung
- 10g Koriander & Minze
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{2,4}
- 50ml Ketjap Manis ³

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sojabohnen (3),
Nüsse (4). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 852kcal, Fett 28.9g,
Kohlenhydrate 109.1g, Eiweiß 36.3g



Den **Babymais** in ein Sieb abgießen.



Die Enden der **grünen Bohnen** entfernen.
Die **veganen Rinderschnitzel** 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.



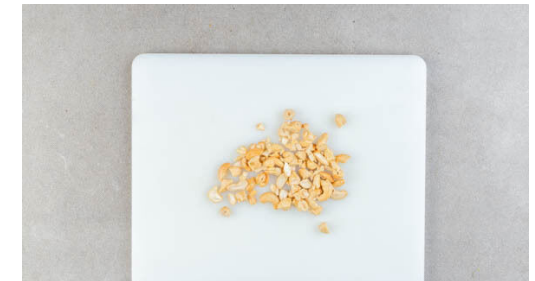
300ml Wasser angießen und die **Gewürzmischung** sowie ½TL Salz und Pfeffer einrühren.



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.