



Fixe Asia-Pfanne mit Cashews und Ei

dazu duftiger Jasminreis



unter 20min



2 Portionen

Es kann ein durchaus befriedigendes Gefühl sein, einfach ein paar Zutaten in die Pfanne zu werfen, ein paar Minuten zu warten, ein Sößchen hier und dort, und als Ergebnis nach kürzester Zeit ein superleckeres Essen zu erhalten. Dass nebenbei der Reis kocht ... na ja, das kriegen wir auch noch hin. Ein bunter Gemüsemix mit Lauch und Karotten im Asia-Style, verfeinert mit knackigen Cashews, dazu ein Spiegelei – Himmel auf Erden!

- 150g Jasminreis
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 25g Cashewkerne ³
- 25ml Tamari-Sojasauce ²
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Bio-Eier ¹

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb

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

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

Energie 722kcal, Fett 27.1g,
Kohlenhydrate 100.1g, Eiweiß 18.7g



In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. 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.



Den **Gemüsemix** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 5-7Min. leicht bräunlich anbraten.



Die **Cashewkerne** untermengen, mit ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen.



Die **Sojasauce**, die **Sweet-Chili-Sauce** und 2TL hellen Essig unterrühren, dann das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen.



In der Gemüsepfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 1-2Min. braten oder bis das **Eiweiß** fest ist. Den **Reis** mit einer Gabel auflockern. Die **Eier** mit dem **Gemüse** und dem **Reis** anrichten und servieren.



Manch einer liebt ja Fischstäbchen, mag aber keinen „richtigen“ Fisch (sehen). Bei Eiern soll es dieses Phänomen auch geben – also gerne Rührei, aber bitte nicht Auge in Auge mit dem Eye of the Ei! Falls sich derartige Gäste angesagt haben: Kein Problem, einfach das Ei vorher in die Pfanne hauen und mit dem Gemüse vereinen. Und ob mit oder ohne Auge – wer’s scharf mag, behelfe sich mit Chili!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**