MARLEY SPOON



RS Indonesischer Bratreis mit Tofu und Ei

würzig-fein mit Ketjap Manis und Erdnüssen

ca. 30min 2 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Peperoni
- 1 unbehandelte Limette
- 150g Jasminreis
- 50ml Ketjap Manis [3]
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. Bio-Tofu [3]
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 2 Bio-Eier [1]
- 35g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- 2 mittelgroße Pfannen
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp
Für weniger Schärfe die Kerne der Peperoni entfernen.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Erdnüsse** (2), **Sojabohnen** (3).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 907kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 87.1g, Eiweiß 35.8g



1. Zutaten vorbereiten

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** separat in schräge Ringe schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



2. Reis kochen

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.



3. Tofu würzen

Das **Ketjap Manis** mit der **½ der Knoblauch-Ingwer-Paste**, der **½ der Peperoni**, dem **Limettensaft** und 1TL hellem Essig verrühren. **Tipp:** Je nach gewünschtem Schärfegrad mehr oder weniger **Peperoni** verwenden. Den **Tofu** trocken topfen, in 1–2cm große Würfel schneiden und mit **1½EL Würzsauce** vermengen.



4. Tofu und Gemüse braten

Den **Tofu** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3–4Min. anbraten, dann mit **1–2EL Würzsauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Eier anbraten

Die **Eier** mit 1 kräftigen Prise Salz verquirlen. Die **weißen Lauchzwiebeln** und die **restliche Knoblauch-Ingwer-Paste** in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1–2Min. anbraten. Die **Eier** unterrühren, bis das **Ei** zu stocken beginnt.



6. Reis mitbraten

Den **Reis** und **1EL Würzsauce** zum **Ei** dazugeben 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 Lauchzwiebelringen** und der **restlichen Würzsauce** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.

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**