MARLEY SPOON



# RS Indonesischer Bratreis mit Tofu und Ei

würzig-fein mit Ketjap Manis und Erdnüssen

ca. 30min  4 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

- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Peperoni
- 2 unbehandelte Limetten
- 300g Jasminreis
- 100ml Ketjap Manis [3]
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 2 Pck. Bio-Tofu [3]
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 4 Bio-Eier [1]
- 70g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [2]

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große 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 905kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 86.5g, Eiweiß 35.7g



### 1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** separat in feine, schräge Ringe schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. **Eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** 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 **Peperoni**, dem **Limettensaft** und 2TL hellem Essig verrühren. **Tipp:** Für weniger Schärfe einfach weniger **Peperoni** verwenden. Den **Tofu** trocken topfen, in 1–2cm große Würfel schneiden und mit **3EL Würzsauce** vermengen.



### 4. Tofu und Gemüse braten

Den **Tofu** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3–4Min. anbraten, dann mit **2–3EL 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 großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1–2Min. anbraten. Die **Eier** unterrühren, bis das **Ei** zu stocken beginnt.



### 6. Reis mitbraten

Den **Reis** und **2EL 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**