



Khao Pad

asiatischer Bratreis mit Chinakohl



Zutaten für 2 Personen:

- | | |
|-------------------------|--|
| Bratreis | Reis waschen und in der doppelten Menge gesalzenem Wasser kochen. Das Gemüse waschen, Möhren und Kohl in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und ggf. etwas frischen Ingwer reiben. |
| 200 g Basmatireis | |
| 400 ml Wasser | |
| Salz | |
| 2 Lauchzwiebeln | Kokosöl in einer Pfanne oder Wok zerlassen, Ingwer und den weißen Teil der Lauchzwiebel darin dünsten und dann die Möhren hinzugeben. |
| 1/2 Chinakohl | |
| 2 – 3 Eier | |
| 2 – 3 Möhren | |
| 3 EL Mungbohns sprossen | Nach kurzem Anbraten die Sprossen und den Kohl dazu geben. |
| etwas Ingwer | |
| 2 EL Kokosöl | Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, Reis und Eier in die Pfanne geben und gleich zügig vermengen. |
| Außerdem | |
| 1 Limette | Einige Chili-Scheibchen hinzugeben, mit Limettensaft abstimmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischem Koriander, dem grünen Teil der Lauchzwiebeln und einigen Erdnüssen servieren. |
| 1 Handvoll Erdnüsse | |
| 1 Bund Koriander | |
| Pfeffer | |
| 1 Chilischote | |