

Gemüsereispfanne mit Erdnusssoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 12 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

| | |
|---------------------------|---|
| 1.08 kg Langkornreis | Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen |
| 1.8 cl Olivenöl | In eine große Pfanne geben |
| 360 g Zwiebel | Würfeln und in die heiße Pfanne geben |
| 3.6 Stück Knoblauchzehen | Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind. |
| 6.0 g Ingwer | Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind. |
| 240 g Rüebli | Mohrrüben/Karotten würfeln und zu den Zwiebeln geben |
| 240 g Paprika | in Würfel schneiden und zum Gemüse geben |
| 240 g Zucchini (g) | kleinschneiden und zu dem Gemüse geben. |
| 240 g Broccoli | In etwa 3cm große Stücke/Röschen schneiden und in einem separaten Topf ca 7 min in sprudelndem Salzwasser kochen, sodass der Broccoli noch bissfest ist. Am Ende zu der Gemüsepfanne geben. |
| 1.2 dl Bouillon (flüssig) | Gemüse nach ca 10 min mit Brühe abkochen und noch 5min kochen lassen und am Ende zugeben und mit der Erdnussbutter noch einmal aufkochen |
| 180 g Erdnussbutter | Erdnussbutter am Ende zu dem Gericht geben, für eine sämige Soße |
| 7.2 g Salz | Nach und nach zugeben, bis gute Würzigkeit erreicht. |