

Nasigoreng

von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

Indonesisches Reisgericht

Tags: Vegetarisch

750 g Langkornreis	Gekocht
250 g Zwiebeln	
175 g Rüebli	In feine Streifen schneiden
175 g Frühlingszwiebeln	In feine Streifen schneiden
2.5 Stück Knoblauchzehen	in Scheibchen schneiden Oel erhitzen und mit Gemüse andünsten
175 g Erbsen	Dose oder TK dazu geben
5.0 Stück Eier	Verquirlt, gegen Ende mitbraten
7.5 cl Sojasauce	
1.5 cl Sambal Oelek	mit Sojasauce mischen Reis und Sojasauce zum Gemüse dazugeben, alles kurz rührbraten
70 g Erdnüsse (gesalzen)	als Topping; evtl. auch Koriander