



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Asia Curry Reisbowl

Asia Curry Reisbowl

800 g Menzi Asia Curry mit Edamame

150 g Lien Ying Jasmin Reis

1 kleine Karotte

1 rote Paprika

1 kleine Zucchini

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Toppings (optional)

Frühlingszwiebeln

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Koriander oder Petersilie

Asia Curry Reisbowl

1.

Reis nach Packungsanleitung in leicht gesalzenem Wasser kochen und warm halten.

Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Paprika und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen. Gemüse bei mittlerer Hitze 3–5 min. anbraten, bis es bissfest ist.

Asia Curry aus der Dose dazugeben. Alles 5 min. sanft köcheln lassen.

Reis in Schüsseln geben, Curry darauf verteilen und mit Toppings garnieren.