

Nasi Goreng (Aus Indonesien)

1cm Ingwer,
4 Gewürznelken,
1 Stange Zitronengras,
1 Prise Zimt,
1TL Kurkuma,
1TL Cumin
500ml Gemüsebrühe
250g Reis

und
in einen Topf geben und
20 Minuten lang darin Kochen.

200g Tofu

zu Röhrei verarbeiten (Tofu zerbröseln,
würzen und anbraten).

1 Grüne Paprika
1 Karotte
2 TL Sambal Oelek
1 EL süße Sojasoße

und
in Streichholzform Schneiden. Mit
und
anbraten. Den Reis und den Tofu dazugeben
und kurz mit anbraten.

Ergibt: 4 Portionen
Zubereitungszeit: Ca. 30min.
Kochzeit: 20min.