

Asia-Gemüse mit Erdnuss-Soße

Für 4 Portionen

750 g Wok-Mix	240 g Reis	Salz
20 g Ingwer	1 EL Öl	3 EL Erdnuss-Butter
400 ml Kokosmilch		

Wokmischung aus der Tiefkühltruhe nehmen und kurz antauen lassen.

Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Ingwer waschen, schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Ingwer kurz darin anbraten. Wokgemüse dazugeben und kurz anbraten.

Erdnussbutter mit dem Gemüse vermengen und mit Kokosmilch ablöschen. Kurz aufkochen lassen und zum Reis servieren.

NN am 07. Juli 2026