



Gebratener Reis mit Garnelen Rezept



 **Arbeitszeit:** ca. 35
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 15
Minuten

 **Portionen:** 3

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 800ml Gemüsebrühe
- 400g Basmati-Reis
- etwas Butter
- 150g Möhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150g TK-Garnelen
- 120g Cashewkerne (geröstet gesalzen)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Reis kochen: Geben Sie den Basmati-Reis in einen Topf mit der Gemüsebrühe und lassen Sie ihn bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten quellen, bis der Reis weich ist und die Flüssigkeit aufgenommen hat. Fügen Sie am Ende etwas Butter hinzu und heben Sie diese unter den Reis, um ihm einen feinen Geschmack zu verleihen.

Gemüse vorbereiten: Während der Reis kocht, putzen Sie die Möhren und den Bund Frühlingszwiebeln. Schneiden Sie die Möhren in feine Streifen und die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe.

Gemüse anbraten: Erhitzen Sie etwas Fett in einer großen Pfanne oder einem Wok. Braten Sie die Möhrenstreifen und Frühlingszwiebeln kurz an, bis sie leicht weich, aber noch bissfest sind.

Garnelen und Reis hinzufügen: Geben Sie die TK-Garnelen direkt in die Pfanne und braten Sie sie mit dem Gemüse an, bis sie aufgetaut und gar sind. Fügen Sie den gekochten Reis und die gerösteten Cashewkerne hinzu und vermischen Sie alles gut.

Abschmecken: Würzen Sie den gebratenen Reis mit Salz und Pfeffer nach Geschmack. Braten Sie alles noch einmal kurz durch, bis alle Zutaten gleichmäßig erhitzt sind.

Servieren: Verteilen Sie den gebratenen Reis mit Garnelen auf Tellern und genießen Sie ihn warm. Optional können Sie noch etwas frisch geschnittene Frühlingszwiebeln oder Sesam darüber streuen.

Tipps für den perfekten gebratenen Reis mit Garnelen

Vegane Variante: Für eine vegane Variante ersetzen Sie die Garnelen durch Tofu oder zusätzliches Gemüse wie Paprika oder Brokkoli.

Frische Kräuter: Frische Kräuter wie Koriander oder Petersilie verleihen dem Gericht eine zusätzliche Frische.

Beilagen: Servieren Sie den gebratenen Reis mit einer Schüssel Miso-Suppe oder einem asiatischen Salat für ein komplettes Menü.





Gebratener Reis mit Garnelen Rezept



 **Arbeitszeit:** ca. 35
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 15
Minuten

 **Portionen:** 3

 **Schwierigkeit:** Einfach

