

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Schnitzel Wiener Art
200 g Basmatireis
2 Knoblauchzehen
1 Stück (ca. 3 cm) Ingwer
1 kleiner Spitzkohl (ca. 400 g)
2-3 Möhren (ca. 300 g)
3 EL Öl
1/2 TL Chiliflocken
2 Eier
1 EL Soja Sauce
1/2 Beet Kresse
Salz
Curry



4 PORTIONEN



45 MIN



EINFACH

Unser leckeres Gericht mit gebratenem Reis und dem Garden Gourmet Curry-Schnitzel Wiener Art ist eine sehr gute vegetarische Alternative zum Original. Es schmeckt köstlich und ist super leicht zubereitet!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Reis

Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Reis abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Zutaten schneiden

Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. Spitzkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Möhren schälen, waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

3. Zutaten anbraten

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Reis darin unter Wenden knusprig braten. Herausnehmen. Knoblauch und Ingwer im heißen Bratöl andünsten. Spitzkohl und Möhren zufügen, ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Salz, Chiliflocken und Curry würzen. Reis wieder zufügen und alles vorsichtig mischen.

4. Reispfanne braten

Eier und Sojasoße verquirlen und langsam in die Reispfanne gießen. Alles vorsichtig rühren, bis das Ei gestockt ist. Eventuell nochmals abschmecken.

5. Garden Gourmet Schnitzel zubereiten

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garden Gourmet Schnitzel darin nach Packungsanweisung zubereiten. Kresse vom Beet schneiden. Hot fried Rice auf Tellern verteilen. Schnitzel in Stücke schneiden und darauf anrichten. Mit Kresse bestreuen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE