

# Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

## Indonesische Pfanne

für 4 Personen:

300 g	Sojastreifen
0,5 l	Gemüsebrühe (Instant oder frisch)
500 g	Paprika-Mix, in Streifen geschnitten
200 g	Bambussprossen (aus der Dose)
100 g	frische Sojabohnenkeimlinge
80 g	Zwiebelwürfel
1	Knoblauchzehe, geschnitten
50 g	Schmand
300 g	Basmatireis
50 g	Maiskörner (TK)
50 g	getrocknete Aprikosen, in Würfel geschnitten
30 g	Mandelsplitter
5 EL	Sesamöl
0,2 l	trockener Weißwein oder Reiswein
	Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika, Safran, Chili, frischer Ingwer

Sojastreifen mit heißer Gemüsebrühe bedecken und 15 Minute quellen lassen. Abtropfen lassen und in Sesamöl kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Zwiebelwürfel und Knoblauch in der Pfanne anbraten, mit etwas Wein ablöschen, Paprikastreifen, Bambussprossen und Sojakeimlinge zugeben. Mit Gemüsebrühe auffüllen. Zum Schluss die Sojastreifen unterheben und nach Geschmack würzen.

Basmatireis mit etwas Safran und Salz kochen, kurz vor dem Garpunkt die Maiskörner und die getrockneten Aprikosen unterheben.

Den Schmand mit Pfeffer und edelsüßem Paprika würzen.

Den Reis als Timbale auf den Teller setzen und mit Mandelsplittern bestreuen, das Gemüseragout mit dem Pfefferschmand garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München