



Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

600 g Langkornreis, gekocht2 Stk. Frühlingszwiebeln1 Stk. Karotte

150 g Erbsen (frisch oder

gefroren)

0.5 Stk. Paprika, rot

400 g Hühnerfleisch, gebraten

oder gekocht

50 ml Sesamöl
2 EL Sojasauce
1 EL Fischsauce

0.5 Stk. Limette (den Saft davon)

1 Prise

✓ Meersalz jodiert grob

1 Prise

Koriander gemahlen

1 Prise

✓ Ingwer gemahlen

1 TL Moblauch granuliert

gemahlen

Gebratener Reis

Ō 20−25 Min ♀♀♀

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Karotte und den Paprika waschen und in 7x7 mm große Würfel schneiden. Dann die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Das Hühnerfleisch ebenfalls in 1x1 cm große Würfel schneiden.
- 2 Nun das Öl in einer tiefen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Frühlingszwiebeln hinzugeben und eine Minute lang anbraten. Dann Karotten, Paprika und Erbsen hinzufügen und fünf Minuten bei starker Hitze braten. Reis, Hühnerfleisch und Kotányi Gewürze zugeben und weitere fünf Minuten braten. Danach Soja- und Fischsauce sowie Limettensaft zugeben und verrühren.
- 3 Zum Schluss vom Herd nehmen und mit Frühlingszwiebeln und Sesam servieren.

