



## **Pak Choy-Pfanne mit Cashewreis**

### **Zutaten für 4 Pers.**

250 g Reis  
500 g Pak Choi  
  
1 rote Paprika  
  
1 rote Zwiebeln  
2 EL Sesamöl  
Salz  
100 ml Gemüsebrühe  
1 Dose Kokosmilch  
Salz, bunter Pfeffer  
1 Zitrone  
100 g Cashewkerne  
Sprossensalat-Mix

### **Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 20 Min. Kochzeit Reis**

Am Vortag Reis in Salzwasser kochen, abtropfen, kalt stellen.  
Pak Choi putzen, abspülen und trocken tupfen. Je nach Größe ganz lassen oder längs halbieren.  
Paprika putzen und in Stücke schneiden. Dabei die Kerne und die weißen Fäden entfernen.  
Zwiebeln schälen und würfeln.  
Pfanne erhitzen, 1 EL Öl zugeben und das Gemüse kurz anbraten.  
Etwas salzen.  
Brühe und Kokosmilch unterrühren und alles einmal aufkochen.  
Kokosmilch mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.  
Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz anrösten, herausnehmen.  
Sprossensalat waschen und zum Gemüse geben. Kurz durchziehen lassen.  
Reis im restlichen Öl unter Rühren 3 Minuten braten. Cashewkerne zufügen.  
Cashewreis und Gemüse anrichten und mit Pfeffer bestreuen.