Gemüsereis
Kao pat phag

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Zutaten für 4 Portionen
200 g Reis
200 g Bambussprossen
100 g Erbsen
100 g Spinat
100 g Karotte(n)
100 g Lauch
2 EL Wasser-Sumpfkresse
500 ml Wasser
1 Prise Salz
1 EL Tamarindenmark

Vorbereitung
Den Bambus, die Karotten, den Spinat und Lauch klein schneiden, die Wasserkresse fein hacken.

Zubereitung
Reis und Gemüse in einem größeren Topf gut mischen. Wasser mit Salz und Tamarinde in den Topf gießen und zusammen zum Kochen bringen. Den Topf zugedeckt ungefähr 40 weitere Minuten auf dem Herd stehen lassen, bis das Wasser absorbiert wurde. Dann den Topf entfernen und zugedeckt etwa 15 Minuten stehen lassen. Auf einer vorgewärmten Platte servieren.

© 2024 coquina.de