

# Kochen mit Klaus

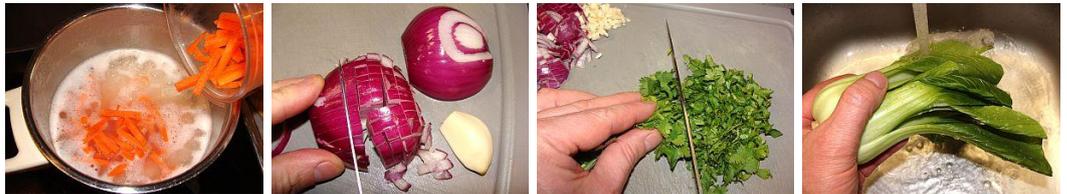
## Korianderreis mit Pak Choi

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 150 g Basmati-Reis, Salz, Erdnussöl, 1 rote Zwiebel, 1 Knobizehe,
- 1 Möhre, 200 g Pak Choi, 4 Zweige frischer Koriander, Sojasauce,
- geröstete Erdnüsse zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Möhre schälen u. in Stifte schneiden. Basmati-Reis nach Angabe zubereiten, 10-15 Min. vor Garende die Möhren unterheben. Reis zur Seite stellen u. abkühlen lassen.



2. Zwiebel; Knobi fein würfeln. Koriander fein hacken. Pak Choi putzen, waschen, vom Strunkende befreien u. in breite Streifen schneiden.



3. Zwiebeln u. Knobi in Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Strunkteile des Pak Choi mitbraten, Reis zugeben u. sanft erhitzen. Pak Choigrün u. Koriander unterheben u. erwärmen. Mit 2 EL Sojasauce würzen u. mit Erdnüssen bestreut sofort servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Zu Rotem Hühnchencurry mit Gemüse servieren!*

