

# Kochen mit Klaus

## Reispfanne mit Garnelen & Mandarinen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 150 g TK-Zuckerschoten, 200 g Champignons, 4 Knobizehen, Pfeffer,
- 2 Zwiebeln, Olivenöl, 1 TL gemahlener Ingwer, 200 g Arborio-Reis,
- Salz, 750 ml Gemüsebrühe, 1 Dose Mandarinen, ½ Dose Erbsen,
- 300 g TK-Garnelen, 30 g Erdnüsse, Sojasauce, Petersilie

### Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden oder vierteln. Erbsen abgießen. Mandarinen abtropfen lassen u. Saft auffangen.



2. Zwiebeln u. Knobi in Öl glasig dünsten. Pilze u. Reis einige Min. mitbraten. Brühe nach u. nach unter Rühren zugeben. Mit Salz, Pfeffer u. Ingwer würzen.



3. Garnelen, Zuckerschoten, Erbsen u. Mandarinen unterheben. Abgedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Evtl. noch Mandarinsaft nachgießen. Mit Sojasauce abschmecken. Petersilie einrühren.



*Tipp des Chaoten:* Mit Erdnüssen garniert servieren!

