



## Reispfanne mit Gemüse und Knuspertofu

---

Rezept für 3-4 Personen:

200 g Jasminreis

200 g Tofu, natur

200 g Erbsen, tiefgekühlt

150 g Zuckerschoten, frisch oder tiefgekühlt

Sojasauce

1 EL Stayspiced Golden Umami

Speisestärke

Öl zum braten

optional: Kokosmilch

Der Reis wird laut Packungsanleitung gegart. In das Reiswasser kommt ein Esslöffel Umami. In der Zwischenzeit werden die Erbsen in Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest weich gekocht. Die Zuckerschoten entstielen und in mundgerechte Stücke schneiden. Diese nun auch in Salzwasser etwa 5 Minuten garen.

Der Tofu wird in kleine Würfel geschnitten und in Sojasauce mariniert. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Einen Esslöffel Umamigewürz in eine Schüssel geben und den abgetropften Tofu darin wälzen. Danach wird der Tofu noch in Speisestärke gewälzt und in heißen Öl scharf angebraten.

Nun kann man das Gemüse, den Tofu und den Reis zusammenmischen, oder getrennt als Bowl servieren. Wer möchte kann den Reis noch mit Kokosmilch abschmecken.

