

Reis mit Hackfleisch, Erbsen und Möhren (Khao Phak Raab)

Zutaten:

300 g Duftreis
500 g Hackfleisch
400 g Erbsen und Möhren (TK)
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 EL Sojasauce
1 TL Currypulver
Salz, Pfeffer, Chili, Öl

Zubereitung:

- Reis mit Salzwasser und Currypulver garen.
- Erbsen und Möhren in wenig Wasser garen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Mit den Gewürzen und der Sojasauce abschmecken.
- Reis, Gemüse und Fleisch gut vermischen.
- Mischung noch einmal abschmecken.