

Asiatische Gemüsepfanne mit roten Linsen

Zutaten	Zubereitung
500 ml Gemüsebrühe 250 g Basmati-Reis 100 g Rote Linsen	Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Reis dazugeben. Nach ca. 5 Minuten die roten Linsen dazugeben und bei niedriger Temperatur 10-15 Minuten ausquellen lassen.
50 g Cashewkerne	Cashewkerne klein hacken und ohne Öl in der Pfanne rösten.
500 g Weißkraut 1 Zwiebel 200 g Karotten ½ St. Lauch 1 rote Paprikaschote	Weißkraut in feine Streifen schneiden. Zwiebel fein hacken. Karotten, Lauch und Paprika in feine Scheiben oder Streifen schneiden.
2 EL Sesamöl 1 Stück Ingwer	Öl in einer Pfanne erhitzen. Den geriebenen Ingwer kurz andünsten.
Gewürzsalz Gemüsebrühe	Geschnittenes Gemüse nach und nach zugeben, unter Rühren mitbraten. Mit Gewürzsalz würzen. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen.
	Gemüse und Reis mit roten Linsen anrichten. Mit gerösteten Cashewkernen bestreuen.

