



# Reis mit Pak-Choi & Hoisinsauce

## Zutaten für 2 Personen

- » 150 g Basmatireis
- » 4 Frühlingszwiebeln
- » 2 frische Chilischoten in verschiedenen Farben
- » 2 Pak Choi 250 g
- » 2 EL Hoisinsauce Achtung: Hoisin nie scharf anbraten, da durch den hohen Zuckergehalt sie schnell anbrennt!
- » 1 EL Rotweinessig
- » 1 EL Olivenöl

## Zubereitung

### Reis kochen

Den Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

### Dressing vorbereiten

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die weißen Ringe in eine kleine Schüssel geben.

Chilischoten entkernen, fein hacken und zusammen mit 1 EL Rotweinessig, einer Prise Meersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer zu einem würzigen Dressing verrühren.

### Pak Choi anbraten

Pak Choi der Länge nach halbieren. In einer großen beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und den Pak Choi bei mittlerer bis starker Hitze auf der Schnittfläche braten, bis er kräftig gebräunt ist.

### Gemüse vollenden

Die grünen Frühlingszwiebelringe zum Pak Choi geben und kurz mitbraten. Danach die Hoisinsauce einrühren und alles etwa 1 Minute köcheln lassen.

**Achtung: Hoisin nie scharf anbraten, da sie durch den hohen Zuckergehalt schnell anbrennt!**

### Mit Reis vollenden

Den vorgegarten Reis hinzufügen und unter Rühren 1 weitere Minute erhitzen, bis alles gut vermengt und

heiß ist.

### **Anrichten**

Das Chili-Dressing über den gebratenen Pak Choi träufeln und das Gericht direkt servieren – am besten heiß genießen.