



## Wakame Reis Pfanne

---

250g Langkornreis  
3 dicke Möhren  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 EL getr. Wakame Algen  
500ml Gemüsebrühe  
2 EL süße Sojasauce  
1 EL Fischsauce  
Sesamöl

Passt dazu:

Garnelenspiess  
Algomasio Sesamsalz von  
Sel la Vie als Topping

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Sesamöl anbraten.

Den Reis und den fein gewürfelten Knoblauch zugeben und leicht anrösten.

Die Möhren mundgerecht stifteln, in die Pfanne geben und kurz andünsten.

Die Brühe mit der Fisch- und der Sojasauce mischen und zu dem Reis in die Pfanne gießen.

Etwa 20-25 Minuten leicht köcheln lassen bis der Reis bissest ist.

In der Zwischenzeit die Algen in Wasser einweichen, abtropfen lassen und direkt vor dem Servieren untermengen.

Mit Topping bestreuen und genießen!