Gemüsereis
Kao pat phag

Kao Pat Phag (auch geschrieben als Khao Pad Pak) ist ein thailändisches Gericht, das aus gebratenem Reis mit Gemüse besteht. Es ist eine vegetarische Variante des klassischen Khao Pad, das oft mit Fleisch oder Meeresfrüchten zubereitet wird.
Das Gemüse wird in einer Pfanne angebraten, dann wird der Reis hinzugefügt und alles zusammen mit den Gewürzen und Saucen vermischt.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Reis
200 g Bambussprossen
100 g Erbsen
100 g Spinat
100 g Karotte(n)
100 g Lauch
2 EL Wasser-Sumpfkresse
500 ml Wasser
1 Prise Salz
1 EL Tamarindenmark

Vorbereitung
Den Bambus, die Karotten, den Spinat und Lauch klein schneiden, die Wasserkresse fein hacken.

Zubereitung
Reis und Gemüse in einem größeren Topf gut mischen. Wasser mit Salz und Tamarinde in den Topf gießen und zusammen zum Kochen bringen. Den Topf zugedeckt ungefähr 40 weitere Minuten auf dem Herd stehen lassen, bis das Wasser absorbiert wurde. Dann den Topf entfernen und zugedeckt etwa 15 Minuten stehen lassen. Auf einer vorgewärmten Platte servieren.

© 2026 coquina.de