

## Phat Peter

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Peter Hafner aus Luzern)

### Zutaten: (4 Pers.)

- 600 g Rindsgeschnetzeltes
- 1 rote Peperoni, in kleine Würfeli geschnitten
- 1 gelbe Peperoni, in kleine Würfeli geschnitten
- 300 g Bohnen, in kleine Stücke geschnitten
- 30 g Thai-Basilikum (oder gewöhnlicher Basilikum)
- nach Belieben Chili, frisch oder getrocknet
- Öl zum Anbraten
- nach Belieben Sojasauce
- 400 bis 600 g Basmatireis, gekocht

### Zubereitung:

Das Rindsgeschnetzelte in etwas Öl anbraten. Mit Sojasauce und Wasser ablöschen. Die gerüsteten Bohnen und Peperoni roh dazugeben. Dann Basilikum (ganze Blätter) und Chili begeben und alles zusammen köcheln lassen. Das Gemüse ist dann auf den Punkt gegart, wenn es noch leicht bissfest ist. Falls nötig, noch etwas Wasser oder Sojasauce dazugeben.

Den fertig gekochten Reis portionenweise in eine Tasse geben und als Reis-Köpfli auf die Teller stürzen. Das «Phat Peter» vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen und zusammen mit ein wenig Saucen-Flüssigkeit neben den Reis auf die Teller geben.