

## Gambas auf Reis mit Gemüsebouquet

6 - 8 Gambas pro Person  
1 Gelbe Peperoni  
1 kleines Stück Ingwer  
1 Rüebli  
1 Peperoncini  
1 Tasse Reis  
1 Fenchel  
1 Tomate

Peperoni und Rüebli in Streifen schneiden  
Peperoncini und Ingwer klein schneiden

Fenchel weich dämpfen

Nach 10 min. Peperoni und Rüebli begeben und kurz mit dämpfen.

In der Pfanne wenig Öl erhitzen, Fenchel und restliches Gemüse mit dem Ingwer und Peperoncini ins Öl geben und leicht anbraten, mit wenig Sojasauce und ein paar Tropfen Balsamico würzen.

Tomaten vierteln, begeben und auch kurz anbraten.

Gambas begeben und kurz mitbraten.

alles schön auf einem grossen Teller anrichten.