

Resteküche aus dem fernen Osten: Schneller Asia-Bratreis

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

1 Knoblauchzehe
3 Esslöffel Butterschmalz
600 g gekochter Reis
3 Eier
200 g TK-Erbesen
3 Esslöffel Sojasauce
1 Esslöffel Fischsauce
Chillipulver

Sachen, von denen man immer zu viel hat: Gedanken, Stress und Reis. Ok, zu viele Gedanken und Stress sind eher anstrengend. Zu viel Reis ist jedoch äußerst köstlich. Köstlich? Ja genau.

Übrig gebliebenen Reis einfach am nächsten Tag anbraten, Ei dazu, knackige Erbsen unterheben und das ganze mit Sojasauce würzen. Zack, schon hast du dir den Weg zum China-Imbiss gespart.

- 1 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.

- 2 -

Knoblauch glasig anschwitzen. Reis dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten.

- 3 -

Reis an den Pfannenrand schieben, sodass mittig eine Kuhle entsteht, in der der Pfannenboden frei liegt. Eier in die Kuhle schlagen. Ei verrühren, bis es stockt. Mit Reis vermengen.

- 4 -

Erbsen unterheben und 2 Minuten mitbraten. Reis mit Chillipulver, Soja- und Fischsauce abschmecken.