

Gebratener Reis mit Ei

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Reis (gegart vom Vortag)
- 3 Möhren (klein)
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Paprikaschote (rot)
- 150 g Erbsen
- 2 Eier
- 4 EL Öl (zum Anbraten)
- 1 TL Salz
- Chinagewürz (optional)
- 3 TL Sojasauce
- frische Kräuter (zum Bestreuen)
- Röstzwiebeln (als Topping)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei - so machst du ihn selber:

1. Schäle die Möhren und wasche die Paprikaschote und die Lauchzwiebel. Schneide alles in kleine Würfel.
2. Erhitze das Öl in einer großen beschichteten Pfanne oder in einem Wok und dünste das gewürfelte Gemüse und die Erbsen darin an.
3. Füge dann den Reis hinzu und brate ihn knusprig mit. Würze den Reis mit Salz, etwas Sojasauce und Chinagewürz.
4. Verrühre die Eier in einer Tasse und verteile sie auf der Reis-Gemüsemischung. Lasse sie kurz stocken und verrühre dann alles behutsam.

5. Serviere den gebratenen Reis mit frisch gehackten Kräutern wie Schnittlauch und Röstzwiebeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

