Gebratener Reis auf asiatische Art

Kartoffeln, Reis, Nudeln und Co
Für die Verwertung von gekochtem Reis
Pfannengerichte
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten:

• Öl zum Braten

• 1 Zwiebel

• 1 kl. Pkg Tiefkühl-Erbsen

• 400 g gekochter Reis

• 3 EL Sojasoße

• Salz

• Pfeffer

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die fein geschnittene Zwiebel, die Erbsen und den gekochten Reis hinzufügen. Bei mittlerer Hitze braten, dabei ständig umrühren, um ein Anhaften zu verhindern. Die Sojasoße zugeben und den Reis unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf einen Servierteller geben und servieren.

Zeitaufwand: rund 20 Minuten

Vegan

Facebook Twitter Linkedin Pinterest Whatsapp