



Gebratener Reis mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen

- 250 g gekochtes Reis vom Vortag
- 2 Karotten
- 1 grosse Zwiebel
- 100 g Champignons
- 100 g tiefkühl Erbsen, aufgetaut
- Öl zum Anbraten
- 2 Eier
- 2 EL Sojasauce (nach Geschmack)
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

Karotten mit dem Sparschäler in dünne Streifen raspeln. Zwiebel würfeln. Pilze in Scheiben schneiden. Gemüse zur Seite stellen. Eier in einer Schüssel verquirlen.

Öl in einem Wok oder einer grossen Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, dann Gemüse (inklusive Erbsen) beifügen und kurz (ca. 3 min) braten. Reis vom Vortag begeben und nochmals 3 Minuten braten. Eier darunter rühren bis sie fest werden. Mit Sojasauce würzen und geniessen.