

Kantonesischer Reis (Rezept für 2 Personen)

200 g Reis
100 g Erbsen grün Konserve abgetropft
100 g Zuckermais Konserve abgetropft
70 g Speckwürfel oder Schinken
2 Stck. Pfefferschoten frisch
2 Zwiebeln würfeln
2 Eier
2 EL Sojasauce
1 TL Ingwer
Salz
Pfeffer schwarz

ZUBEREITUNG

1. 2 Eier verquirlen Omelett braten, dann zerteilen und entnehmen, warmstellen
2. Zwiebeln und Speck braten aus der Pfanne nehmen, warmstellen
3. Reis kochen (15 Min.)
4. Erbsen und Zuckermais nach 5 Min begeben
5. 2 EL Sojasauce, Reis in die Pfanne geben und erhitzen.
6. Ingwer, Gemüse und Omelette dazugeben.
7. Mit Gewürzen abschmecken.