

Gebratener Reis mit Ei

Der gebratene Reis mit Ei kann man im Wok oder in der Pfanne zubereiten. Ein köstliches Beilagen-Rezept, das zu viele Fleischgerichte passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

| | |
|--------|----------------------|
| 200 g | Reis |
| 3 Stk. | Eier |
| 2 EL | Pflanzenöl |
| 3 Stk. | Frühlingszwiebeln |

Zubereitung

1. Um den **gebratenen Reis mit Ei** zuzubereiten, zuerst den Reis kochen. Darauf achten, dass er nicht zu weich wird und noch bissfest ist. Das Wasser abseihen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
2. Das Öl in einem Wok oder Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebel kurz anrösten, Reis hinzugeben und unter Rühren anbraten.
3. Die Eier in eine Schüssel schlagen, etwas salzen und verquirlen. In den Wok geben und kurz durchbraten.

Tipp