

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei

Wenn es mal schnell gehen muss, ist gebratener Reis mit Gemüse und Ei ein leckeres Rezept mit wenigen Zutaten, das ganz einfach zubereitet wird - ideal für Anfänger!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

300 g	Basmatireis
Nach Belieben	Öl (zum Anbraten)
2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Karotten
2 Stk.	Paprika
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Packung	Erbsen (tiefgekühlte)
3 Stk.	Eier
1 EL	Sojasauce
Nach Belieben	Chilisauce (oder Sojasauce)

Zubereitung

1. Für den **gebratenen Reis mit Gemüse und Ei** den Reis mit der 1,5-fachen Menge Wasser in einem Topf erhitzen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist. Anschließend zugedeckt etwa 1 Stunde kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Karotten schälen und in Julienne schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Paprika gründlich waschen, entkernen und klein würfeln.
3. Etwas Öl im Wok oder in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen, dann nacheinander die Karotten, Paprika und Frühlingszwiebeln dazugeben und unter häufigem Wenden anbraten. Zuletzt die Erbsen unterheben.

4. Eier mit Sojasauce verquirlen. Etwas Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Eier darin stocken lassen. Mit einem Pfannenwender auseinander pflücken.
5. Zusammen mit dem Reis zu dem Gemüse geben und alles vorsichtig vermengen. Nach Geschmack mit Sojasauce und/oder süßer Chilisauce abschmecken. Sofort servieren.

Tipp

Für gebratenen Reis mit Gemüse und Ei bereits vorgekochten Reis verwenden (vielleicht vom Vortag?), so erfolgt die Zubereitung ganz schnell.