



ASIATISCHER REIS MIT GEMÜSE UND EI

👉 FÜR 4 CHINA-FANS 👈

- 6 Eier
- 800 g gekochter Langkornreis
- 200 g Erbsen
- 200 g Maiskörner
- 80 g Sojasprossen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 8 Shiitake Pilze
- Sojasauce
- 1 Chilischote
- 1 frischer Bund Blattkoriander
- Salz
- Öl zum Braten

Den Reis nach Kochanleitung zubereiten. Anschließend das Öl in einem Wok oder einer hohen, beschichteten Pfanne erhitzen.

Die in dünne Scheiben geschnittenen Pilze, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen kurz anbraten, herausnehmen und noch einmal etwas Öl in die Pfanne/Wok geben.

Die Eier verquirlen und vorsichtig in die heiße Pfanne gießen, kurz stocken lassen und mit dem bereits gegarten Reis vermengen. Nun die Erbsen, den Mais und die Sojasprossen dazugeben.

Ein paar Tropfen Sojasauce verleihen dem Gericht eine leicht würzige Geschmacksnote.

Tipp

Als Sojasaucenersatz eignet sich auch gut süß-scharfe Sauce

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

