

Bratreis mit Möhren und Ei

Für 4 Portionen

1 Bund Frühlingszwiebeln	400 g Möhren	2 EL Rapsöl
200 g Basmati-Reis	4 Eier (M)	Salz, Pfeffer
3 EL Sojasauce		

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Möhren schälen und in Stifte schneiden.

Den Reis in 400 ml kochendem Wasser 12 min. garen.

Öl erhitzen, Zwiebeln und Möhren anbraten.

Den Reis zugeben und 3 Minuten braten.

Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer würzen, über Reis und Gemüse geben, bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

NN am 24. Januar 2024