



GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE



Dieses Gericht ist etwas gehaltvoller als der gebratene Reis mit Eiern und bildet für sich genommen fast schon eine vollständige Mahlzeit.

- 4-6 getrocknete Tongu-Pilze
- 1 grüne Paprikaschote, entkernt
- 1 rote Paprikaschote, entkernt
- 100 g Bambussprossen
- 2 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln, feingehackt
- 2 TL Salz
- 4-5 EL Öl
- 900 g gekochter Reis
- 1 EL helle Sojasauce (nach Wunsch)

Vorbereitung

- 1 Die getrockneten Pilze etwa 25-30 Min. in warmem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken, die harten Stiele entfernen und die Pilze in kleine Würfel schneiden.
- 2 Grüne und rote Paprikaschoten sowie Bambussprossen in kleine Würfel schneiden.
- 3 Die Eier zusammen mit der Hälfte der feingehackten Frühlingszwiebeln und einer Prise Salz verquirlen.

Zubereitung

- 1 2 EL Öl in einem Wok erhitzen, die Eirmischung darin unter Rühren stocken lassen. Die Rühreier herausnehmen.
- 2 Das restliche Öl erhitzen, zuerst die Frühlingszwiebeln, dann das übrige Gemüse unter Rühren garen, bis alle Zutaten mit Öl bedeckt sind. Den gekochten Reis sowie Salz dazugeben und kräftig auflockern. Zum Schluß Sojasauce und Rühreier hinzufügen, gut durchrühren und servieren.