Rezept

Eier-Reis-Pfanne

Ein Rezept von Eier-Reis-Pfanne, am 28.04.2024

Zutaten

- **2** Schweineschnitzel (ca. 250 g)
- 2-3 EL Sojasauce
- **2** Knoblauchzehen
- **2** Eier
- **1** Packung Express Basmati-Reis (250 g)
- Gemüsebrühe bei Bedarf
- **1 TL** Zucker
- ½-1 TL Chilipulver
- **1** Zwiebel
- **2 EL** Öl
- 2-3 TL Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Die Schweineschnitzel in feine Streifen schneiden, mit Zucker, 1 EL Sojasauce und ½ TL Chilipulver mischen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Eier mit 1 EL Sojasauce verquirlen.

---

2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Eier hineingießen, bei mittlerer Hitze 1-2 Min. stocken lassen, wenden und in 1-2 Min. fertig braten. Omelett aufrollen, in Röllchen schneiden. 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch und Fleisch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Min. braten. Zwiebeln dazugeben und 2 Min. mitbraten. Reis, Sojasauce und Limettensaft untermischen und noch 4 Min. garen, evtl. etwas Brühe dazugeben. Abschmecken und Omelettröllchen untermischen.