

Rezept

Erbsen-Reis mit Shrimps

Ein Rezept von Erbsen-Reis mit Shrimps, am 21.03.2023

Zutaten

200 g TK-Erbsen	4 Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwer (walnussgroß)	300 g Shrimps (gegarte Garnelen)
3 EL Öl	500 g gekochter Langkorn-Reis
Salz	Pfeffer
4 Eier	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Erbsen antauen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, Ingwer schälen und beides fein hacken. Shrimps abbrausen.
-
2. Das Öl im heißen Wok erhitzen. Frühlingszwiebeln, Erbsen, Garnelen und Ingwer darin bei mittlerer Hitze 2 Min. pfannenrühren. Reis zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, 3 Min. unter Rühren braten. Eier verquirlen, angießen und unter ständigem Rühren stocken lassen.