

## Rezept

# Gebratener Reis mit Eiern (Khao Pad Khai)

Ein Rezept von Gebratener Reis mit Eiern (Khao Pad Khai), am 27.04.2024

## Zutaten

5	Knoblauchzehen	4	Frühlingszwiebeln
1	kleine Möhre	1 EL	Öl
5	Eier	1 kg	gekochter Jasminreis
1 1/2 EL	Butter	1 TL	Salz
1 TL	Zucker	1 TL	frisch gemahlener weißer Pfeffer
evtl. Limettenschnitze zum Servieren			

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden, die Möhre schälen und in sehr feine Würfelchen schneiden.
2. Das Öl im Wok erhitzen, den Knoblauch hineingeben und kurz anbraten. Die Eier hinzufügen, mit dem Knoblauch vermischen und braten, bis die Eier gestockt sind.
3. Den gegarten Reis und die Butter zugeben und unterrühren. Salz und Zucker dazugeben, gut untermischen und alles ca. 10 Min. bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren weiterbraten.
4. Zum Schluss die Möhrenwürfel und die Frühlingszwiebeln unterrühren. Den Wok vom Herd nehmen, das Gericht mit weißem Pfeffer abschmecken und auf eine Platte geben. Nach Belieben Limettenschnitze dazu reichen.