

Rezept

# Gebratener Reis mit Knoblauch (Khao Pad Sai Gratiem)

Ein Rezept von Gebratener Reis mit Knoblauch (Khao Pad Sai Gratiem), am 25.04.2024

## Zutaten

<b>20</b> große Knoblauchzehen	<b>5</b> Frühlingszwiebeln
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 kg</b> gekochter Jasminreis	<b>2 TL</b> Salz
evtl. frisch gemahlener weißer Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden.

---

2. Das Öl im Wok erhitzen, den Knoblauch hineingeben und anbraten, bis er angenehm duftet. Die Butter und den Jasminreis dazugeben und alles gut vermischen. Das Salz dazugeben und alle Zutaten bei sehr kleiner Hitze ca. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren weiterbraten.

---

3. Den Wok vom Herd nehmen, die Frühlingszwiebelröllchen unterheben und das Ganze auf einer Platte anrichten. Nach Belieben mit weißem Pfeffer abschmecken.