

Geratener Reis

(Kao Pad)



Zutaten für 3 Personen

500 Gramm thailändischen Langkornreis
250 Gramm Schweinegeschnetzeltes
1 kleine Zwiebel
100 gr. Schnittlauch
8 Eßlöffel Fischsauce
3 Knoblauchzehen
2 Eier

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Zuerst den Reis kochen. Den Knoblauch und die Zwiebel kleinhacken und im Öl gut anbraten. Dann das Fleisch zugeben und ebenfalls anbraten. Nun den Reis, die Eier und die Fischsauce in die Pfanne geben und gut mischen.
5-7 Minuten braten. Danach alles in eine Schale geben und mit dem gehackten Schnittlauch garnieren.
Statt Schweinefleisch können Sie auch Hühnerfleisch nehmen oder auch Fisch.