

Fried Rice mit Poulet und Gemüse



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 40 min

 Aktivzeit: 40 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 200 g** gekochtes Fleisch vom Schweizer Poulet, siehe Tipp
- 200 g** Langkornreis
- 3 dl** Wasser
- Salz
- 2** Frühlingszwiebeln
- 1** rote Chilischote
- 200 g** Kabis
- 2** Rübli
- 100 g** tiefgekühlte Erbsen, aufgetaut
- 2 EL** HOLL-Rapsöl
- 2** Eier
- 25 g** Erdnüsschen
- Sojasauce

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 430** kcal
- 24 g** Eiweiss
- 50 g** Kohlenhydrate
- 13 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1** Reis und Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen. Reis salzen, 3 Minuten kochen lassen, dann zugedeckt auf kleinster Stufe 20 Minuten ausquellen lassen.
- 2** Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden. Chili ebenfalls in feine Ringe schneiden. Kabis rüsten und in sehr feine Streifen schneiden. Rübli schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Fleisch in mundgerechte Stücke zupfen.
- 3** In einer grossen weiten Bratpfanne Öl erhitzen und darin Frühlingszwiebeln, Chili, Kabis und Rübli anbraten. Dann Reis, Fleisch und Erbsen beifügen und weitere 5 Minuten braten.



Meine Wahl.

4 Eier verquirlen und mit Salz würzen. Erdnüsschen grob hacken

5 Reis in der Mitte der Pfanne auseinanderschieben, sodass eine Fläche von etwa 20 cm entsteht. Das Ei auf die leere Fläche giessen und stocken lassen. Sobald das Ei leicht gestockt ist, den Reis mit dem Ei vermischen und mit Sojasauce und Salz würzen. Tipp Ob das Fleisch vom gekochten oder gebratenen Poulet stammt, spielt keine Rolle, genauso wenig, ob man etwas mehr oder weniger Fleischreste – eventuell auch solche von Kalb oder Schwein ? verwendet.