

Fried Reis mit Spargel



Einkaufsliste:

200g Reis
400ml Gemüsebrühe
100g Bacon oder anderen
Schinken
1EL Butter
2-3 Karotten
300g grüner Spargel
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3EL Soja Sauce
1 Ei
1TL Curry
1TL schwarzen Pfeffer
Salz nach Belieben
Etwas Chili
Petersilie nach Belieben

So wird's gemacht

Zunächst den Reis in der Gemüsebrühe kochen, sobald er kocht, Herdplatte herunterstellen und quellen lassen. Derweil Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Bacon im Wok oder in einer großen Pfanne in 1EL Butter anbraten, Karotten und Zwiebelstücke hinzugeben, mit 50ml Wasser ablöschen, köcheln lassen. Spargel in kleine Stücke schneiden und hinzugeben. Ei verquirlen und über die Masse gießen, leicht anbraten, den Reis hinzugeben. Zum Schluss die Soja Sauce übergießen und mit den Gewürzen abschmecken.