

# Chinesische Reispfanne

---



## Zubereitung (4 Personen)

200 g Langkorn Reis  
4 Scheiben Schinken  
1 Zwiebel  
1 Ei  
100 g Erbsli  
50 g Sojasprossen  
3 EL Sojasauce  
1 TL Sambal Oelek  
2 TL Curry

- 2 dl Wasser + 1 EL Salz aufkochen
- Reis zugeben und 15-20 min auf kleiner Stufe kochen
- Reis gut abtropfen
  
- Zwiebel klein schneiden
- Schinken klein schneiden
- 2 EL Öl in Bratpfanne erhitzen
- Zwiebel + Schinken begeben und anbraten
- Hitze reduzieren
- Ei + 1 Prise Salz zugeben und unter Rühren fest werden lassen
- Erbsli + Sojasprossen zugeben und unter rühren 2 Minuten braten
- gekochten Reis begeben und unter Rühren nochmals 2-3 Minuten braten
- Sojasauce + Sambal Oelek + Curry begeben, mischen und sofort servieren