

Gebratener Reis {vegetarisch} *

Zutaten für zwei Portionen

- 500 g gekochter [Basmati-Reis](#) (am besten vom Vortag)
- 2 Karotten
- 200 g Zuckerschoten
- 1 kleine rote Paprika
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln
- 5 EL [Sojasoße](#)
- 3 EL Öl



Zubereitung:

- Zuerst werden die Karotten und die Paprika geputzt und in kleine Streifen geschnitten.
- In einer Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen und die Karotten, die Paprika und die Schoten scharf anbraten.
- In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Knoblauch sehr fein hacken.
- Die hellen Teile der Frühlingszwiebeln und den Knoblauch zum Gemüse in die Pfanne geben, kurz mitbraten und die Hitze reduzieren.
- Das Gemüse in der Pfanne wird nun ein wenig zur Seite geschoben und die beiden Eier in die Pfanne gehauen. Die Eier unter ständigem Rühren mit dem Gemüse vermengen und stocken lassen.
- Jetzt wird das der Reis zusammen mit dem restlichen Öl in die Pfanne gegeben und einige Minuten mit angebraten.
- Zum Schluß einfach mit Sojasoße abschmecken und die restlichen Frühlingszwiebeln darüber streuen.

PS: Ich benutze neuerdings den Reishunger [Reiskocher](#) - ich will einfach nie mehr einen anderen Reis essen, ein echter Gamechanger!