

# GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE



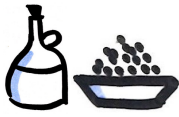
## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250g gekochtes Reis vom Vortag
- 2 Karotten
- 1 grosse Zwiebel
- 100g Champignons
- 100g tiefkühl Erbsen, aufgetaut
- Öl zum Anbraten
- 2 Eier
- 2 EL Sojasauce (nach Geschmack)

## ZUBEREITUNG



**Karotten** mit dem Sparschäler in dünne Streifen raspeln. **Zwiebel** würfeln. **Pilze** in Scheiben schneiden. Gemüse zur Seite stellen. **Eier** in einer Schüssel verquirlen.



**Öl** in einem Wok oder einer grossen Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, dann Gemüse (inklusive Erbsen) beifügen und kurz (ca. 3 min) braten. **Reis** vom Vortag begeben und nochmals 3 Minuten braten. Eier darunter rühren bis sie fest werden.. Mit Sojasauce würzen und geniessen.