

Gebratener Ingwerreis






EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (für 4 Personen):

Für die Ingwermarinade:

-  1 Stück Ingwer
-  3 TL Ingwer
-  1 kleine Chilischote
-  ein halbes Bund Koriander
-  3 TL Maisstärke
-  2 TL Sojasauce
-  2 TL Mehl
-  4 TL Sesamöl
-  50 g Sesam

Für den Reis:

-  300 g gekochter Reis
-  3 Eier
-  Frische Kräuter wie Basilikum, Rosmarin und Koriander

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Ingwermarinade vermengen.
2. Den Reis in eine Schüssel geben und mit der Marinade vermischen.
3. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Reismasse hineingeben. Gut anbraten. Nun drei Eier zum Reis dazugeben und wieder gut durchbraten. Mit frischen Kräutern garnieren.

Ronjas und Theos Tipp: Den Reis auf einem Bananenblatt servieren.

