



# Gebratener Reis

## MIT WIENER WÜRSTCHEN UND SPARGEL

### Zutaten für 2 Personen

½ Packung (4 Stück) WOLF Wiener Würstchen  
200 g gekochter, abgekühlter Reis  
250 g grüner Spargel  
250 g Mais  
2 EL Sesamöl (alternativ: Olivenöl)  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Zwiebel  
2 Eier  
Salz & Pfeffer  
etwas Sojasoße

### Tipp:

Wer Zeit sparen will, kann auch fertig vorgegarten Reis aus dem Beutel nehmen, der muss dann nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, sondern kann direkt in die Pfanne.

### So geht´s:

1. Den Spargel waschen, die trockenen Enden abschneiden (Schälen nicht nötig) und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Wiener Würstchen in Scheiben schneiden.
2. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und alles ca. 5 Minuten anbraten. Dann den Reis dazugeben und die Reispfanne nochmals 5 Minuten kräftig anbraten.
3. Die zwei Eier aufschlagen und verquirlen. Die Eier über den Reis geben und gut durchmischen. Den Reis mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

**Lass es dir schmecken.**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**