



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