

GEBACKENER REIS (für 4 Personen)

- 3 Tassen gekochter Reis
- 1 Stange Lauch (Porree)
- 2 Eier
- 1 Eßlöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Safran
- Salz zum Abschmecken
- Öl

Zubereitung

Der Lauch wird sorgfältig gewaschen und feingeschnitten. Das Öl wird in einem ausreichend großen Topf erhitzt. Wenn das Fett sehr heiß ist, fügt man den Lauch unter ständigem Rühren hinzu. Wenn der Lauch genügend gedünstet ist, gibt man Safran, Salz und die Eier hinzu. Nachdem die Eier gebacken sind, werden Sojasauce und zum Schluß der Reis dazugegeben. Man schließt den Topf und läßt ihn für 5 bis 10 Minuten auf kleiner Flamme, bis der Reis erhitzt ist.

Notizen *Awas mehr Reis nehmen!*