



Zutaten

- 300g Basmatireis, gekocht (am besten 24 Stunden vorher, damit dieser relativ trocken ist)
- 75g Shiitake Pilze, gewürfelt
- 150g kleine Ananaswürfel
- 1 rote Chilischote, in feine Streifen geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- Asia Fischsauce
- Oyster Sauce
- 1 aufgeschlagenes Ei

Beilage, Hauptgang

Gebratener Reis

Entdecken Sie unser Rezept für köstlichen gebratenen Reis. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers! Jetzt ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Pilzwürfel mit etwas Pflanzenöl in der Pfanne angehen lassen, dann die Frühlingszwiebeln dazufügen, anschließend Chili, Ananaswürfel und den Reis in die Pfanne geben. Gut durchschwenken, mit den beiden Asiasaucen abschmecken und das aufgeschlagene Ei hinzugeben und unterrühren.