Reis Mae Klang
Kao pat Maeglang

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Zutaten für 4 Portionen
200 g Reis
500 ml Wasser
1 Prise Salz
100 g Champignons
3 EL Erdnussöl
2 Ei(er)
100 g Erbsen
3 EL Tamarindenmark

Vorbereitung
Den Reis kochen, die Champignons in Scheiben schneiden und die Eier gut schlagen.

Zubereitung
In einer Pfanne das Öl erhitzen, Champignons und Erbsen dazugeben und 4 Minuten braten lassen, aus der Pfanne nehmen und wegstellen. Die geschlagenen Eier in die Pfanne geben und das Omelett fertig braten. Anschließend vorsichtig herausheben und in Streifen schneiden. Eventuell etwas Öl in die Pfanne gießen, erhitzen und den Reis, die Erbsen und Champignons dazugeben. Ständig umrühren und 5 Minuten braten. Nun die Tamarindesauce und das in Streifen geschnittene Omelett hineingeben und alles miteinander verrühren. In einer vorgewärmten Schüssel servieren.

© 2024 coquina.de