



## **Gebratener Reis mit Ei und Lauch**

### **Dan chao fan**

Herkunft: China

Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

#### **Zutaten für 4 Portionen**

1 Stange(n) Lauch

4 Ei(er)

1 Msp Salz

1 Msp Pfeffer weiß

6 EL Pflanzenöl

150 g Reis

300 ml Wasser

#### **Vorbereitung**

Den Reis in das Wasser geben, aufkochen, und danach ca. 15 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer gut verquirlen.

#### **Zubereitung**

Etwa 3 Esslöffel Öl erhitzen. Den Lauch darin kurz anbraten, dann herausnehmen und abtropfen lassen. 2 Esslöffel Öl dazugeben, die Eier darin braten, dann in Stückchen zerreißen und herausnehmen. Das restliche Öl in den Wok geben, den Reis darin kurz anbraten, Lauch und Eistückchen daruntermischen und das Gericht sofort servieren.