



Rezept

Peperoni-Fried Rice

Perfekt für Reis-Reste!

20 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Bundzwiebeln, fein geschnitten, Grün beiseitegestellt
- 4 cm Ingwer, fein gehackt
- 2 EL Sesam- oder Erdnussöl
- 1 rote Peperoni, in feinen Streifen
- 1 gelbe Peperoni, in feinen Streifen
- 200 g gekochter Basmatireis (evtl. vom Vortag)
- 1-2 EL Sojasauce
- 1 Ei, verquirlt
- Salz, Pfeffer
- 1 Peperoncino, fein geschnitten
- 30 g geröstete, gesalzene Erdnüsse, grob gehackt
- 1 Limette, heiss abgespült, in Schnitzen

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Knoblauch, Zwiebelweiss und Ingwer im heissen Öl anbraten. Peperoni begeben, kurz mitbraten. Reis begeben, unter ständigem Rühren ebenfalls braten. Sojasauce und Ei begeben, kurz weiterbraten, bis das Ei gestockt ist, würzen. Fried Rice anrichten, mit Peperoncino, Erdnüssen und Limettenschnitzen garnieren.