

Reis Rezepte

Chinesische Reispfanne Mit Schweinefleisch

Anzahl: 1 Portion

Stichworte: Reisgerichte, Fleisch, Gemüse, Schwein

200 g	Schweinefleisch	2	Karotten
	Salz	1	rote Paprikaschote
	Pfeffer	100 g	Champignons
	Chinagewürz	1	Bd. Frühlingszwiebeln
1	Essl. Sojasauce	4	Tomaten
	Öl	400 g	Reis
1	Zwiebel		-gekocht

Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Chinagewürz einreiben. Sojasauce darüber träufeln und das Fleisch 15 Minuten ziehen lassen. Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch darin anbraten.

Zwiebel in Ringe schneiden, Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe, die gewaschenen und enthäuteten Tomaten in Scheiben schneiden. Das zerkleinerte Gemüse zum Fleisch geben.

In der zugedeckten Pfanne bei milder Hitze 20 Minuten garen. In einer vorgewärmten Schüssel mit dem Reis vermengen.

Dazu: Tomatensalat.