



REZEPTE von der **BIENENMANUFAKTUR**

## GEMÜSEREIS

FÜR 4-6 PERSONEN



### Zutaten:

350g gekochter Reis  
2 Knoblauchzehen zerdrückt  
2 Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten  
100 g Porree in Ringe geschnitten  
1 Paprikaschote in kleinen Würfeln  
3 Eier  
2 kleine Karotten in kleinen Würfeln  
5 EL Sojasauce  
2 EL Sweet Chili Sauce  
50ml Wasser  
Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß  
Öl zum Anbraten  
3 EL Honigperlen Curry

### Und so gelingt's:

Geschnittene Zutaten mit etwas Öl anbraten. Die Sojasauce und die Sweet Chili Sauce dazugeben. Die Eier mit wenig Milch zu einem fluffigen Rührei anbraten. Den Reis mit dem Gemüse vermengen und nochmals scharf anbraten und würzen. Die Sojasauce und die Sweet Chili Sauce dazugeben. Zum Schluss das Rührei darüber verteilen und mit den Honigperlen garnieren!  
Gutes Gelingen!

