

Rezept für China Reispfanne

Zutaten für 3 Personen:

- 2 –3 Möhren
- ½ Porreestange
- 1 Zwiebel
- 200 g Hähnchenfilet
- 150 g Reis
- 3 Esslöffel Erbsen
- ¼ Gemüsebrühe
- 6 Esslöffel Sojasoße
- 100 g Bohnensprossen
- ½ Becher Sahne (100 g)
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika
- Öl

Zubereitung:

- Möhren, Porree und Zwiebeln schälen und würfeln
- Fleisch (vorher in Streifen schneiden) in Öl anbraten, dann herausnehmen
- Vorbereitetes Gemüse und die Erbsen in die Pfanne geben
- Gemüsebrühe, Sojasoße und Bohnensprossen dazugeben
- Sahne zufügen
- Fleisch wieder zugeben und alles gemeinsam in der Pfanne garen lassen/zeitgleich den Reis kochen

