

Rezept Indischer Reissalat

Zutaten:

250 g Reis
2 große Zwiebeln
500 g Porree
500 g frische Champignons
250 g gekochten Schinken
6 Eier
6 EL Milch
Curry, Maggi, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Lauch in Öl dünsten.

Die geschnittenen Champignons und den geschnittene Schinken separat anbraten.

Aus den 6 Eiern Rührei herstellen (benötigt 6 EL Milch, sowie Salz und Pfeffer).

Den Reis mit ca. 1,5 Liter Wasser in dem Topf kochen.

Am Ende alle Zutaten miteinander vermischen und nach Geschmack würzen (Curry, Maggi, Pfeffer).

Zurück zu den Salatrezepten