

# Gebratener Reis mit Huhn (Khao Phad Gai)

## Zutaten:

300 g Hühnerbrustfilet  
1 Zwiebel  
4 Frühlingszwiebeln  
2 Tomaten  
3 EL Fischsauce (Nam Pla)  
300 g asiatischer Duftreis  
3 EL Sojasauce  
2 EL Öl  
2 TL Palmzucker  
Chilipulver

## Zubereitung:

- Den Reis bissfest kochen und anschließend abkühlen lassen.
- Hühnerbrust in kurze schmale Streifen schneiden.
- Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomaten würfeln.
- In einem Wok (oder große Pfanne) das Öl heiß werden lassen.
- Die Hühnerbrust darin kurz anbraten.
- Zwiebeln dazugeben und mitbraten lassen.
- Die Tomaten und Frühlingszwiebeln hinzugeben.
- Alles zusammen kurz garen.
- Den Reis untermischen und alles gut umrühren.
- Braten lassen bis alles sehr heiß ist.
- Mit Fischsauce, Chilipulver, Sojasauce und Zucker abschmecken.