

Gebratener Reis mit Tomaten (Khao Phad Makheua Thaed)

Zutaten:

300 g Reis
4 Tomaten
4 Frühlingszwiebeln
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 EL Palmzucker
4 EL Tomatenketchup
3 EL Öl
4 EL Fischsauce (Nam Pla)
Chilipulver



Zubereitung:

- Den Reis kochen und abkühlen lassen.
- Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomaten würfeln.
- Knoblauch fein hacken.
- In einem Wok (Pfanne) das Öl heiß werden lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch anbraten lassen.
- Tomaten und Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mitbraten.
- Den Reis hinzugeben und alles gut umrühren.
- Etwas anbraten lassen bis alles sehr heiß ist.
- Mit Fischsauce, Chilipulver, Ketchup und Zucker abschmecken.