



Khao Phad Sapparod

Gebratener Reis mit Ananas

Zutaten:

- 250 g Reis
- 1 EL Koriander
- 3 EL Rosinen
- 1 Ananas
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenketchup
- 2 Tomaten
- 1 EL Palmzucker
- 2 Eier
- 2 EL Nam Pla (Fischsauce)
- 3 EL Öl

Zubereitung:

- Reis kochen und abkühlen lassen.
- Zwiebeln, Tomaten und Ananas in kleine Stücke schneiden.
- Öl in einem Wok (große Pfanne) erhitzen.
- Den feingehackten Knoblauch goldgelb anbraten.
- Eier hinzugeben, verrühren und hellbraun braten.
- Die Zwiebeln und den Koriander dazugeben.
- Etwa eine Minute mitbraten.
- Tomatenwürfel, Ananasstücke, Rosinen und den Reis hinzufügen.
- Unter Rühren heiß werden lassen.
- Mit Nam Pla, Ketchup und Palmzucker abschmecken.