

Gebratener Reis mit Ananas (Khao Phad Sapparod)

Zutaten:

400 g Reis
1 frische Ananas
2 Zwiebeln
2 Eier
3 Knoblauchzehen
3 Tomaten
3 EL Rosinen
1 EL Palmzucker
3 EL Fischsauce (Nam Pla)
4 EL Öl
3 EL Tomatenketchup
1 EL frischer Koriander

Zubereitung:

- Den Reis kochen und abkühlen lassen.
- Zwiebeln, Knoblauch und Koriander fein hacken.
- Tomaten und Ananas in kleine Stücke schneiden.
- Öl in einer Pfanne (Wok) erhitzen.
- Knoblauch und Zwiebeln goldgelb anbraten.
- Eier hinzugeben und als Rührei hellbraun braten.
- Koriander dazugeben und eine Minute mitbraten.
- Tomatenwürfel, Ananasstücke, Rosinen und Reis hinzufügen.
- Unter Rühren anbraten lassen.
- Mit Fischsauce, Ketchup und Palmzucker abschmecken.