

GEBRATENER REIS MIT GARNELEN

4 Portionen



ZUTATEN

3 EL Rapsöl
½ TL grobes Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Frühlingszwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL fein gehackter Ingwer
2 EL Sojasoße
1 TL Sesamöl
2 EL Reissessig
230 g Garnelen, geschält und
ausgenommen
550 g Reis gekocht
130 g Karotten in Würfeln
3 Eier, geschlagen
150 g gefrorene Erbsen

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Das Salz, gemahlene schwarzen Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Sojasoße, Sesamöl und Reissessig in einer kleinen Schüssel vermengen.
3. Die Garnelen auf die Grillplatte legen und garen, bis sie durch sind.
4. Den Rest der Zutaten hinzugeben und 5 Min. lang andünsten.