



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Schneller Hummer Reis

Schneller Hummer Reis

200 g Lien Ying Jasmin Reis

1 Würfel Jürgen Langbein Hummer-Paste

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 kleine Zwiebel

1 Zehe(n) Knoblauch

1 Esslöffel Lien Ying Premium Sojasauce

1 Prise(n) Salz & Pfeffer

Schneller Hummer Reis

1.

Reis kochen und leicht abkühlen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzten, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anbraten.

Hummerpaste hinzugeben und bei mittlerer Hitze 1-2 min. mit anbraten, bis sie duftet. Reis dazugeben. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.