



Schwabes

Rezeptideen

Reispfanne

Zutaten für vier Personen:

- 2 Beutel Reis
- 8 Knackwürste (Wiener)
- 3 Paprikaschoten
- 3 Eier
- 1 Glas Bohnensprossen (ca. 175 g)
- 2 Dosen gemischtes Gemüse
- 1 Zwiebel
- Sojasoße
- ca 1 EL **Schwabes Reis – Nudel - Gewürz**.

Zubereitung:

Den Reis kochen. Zwiebeln, Paprika und Knackwürste kleinschneiden.

Zwiebeln in einer Pfanne anbraten, dann Knackwürste hinzugeben und etwas andünsten.

Nun Paprika, Bohnensprossen und gemischtes Gemüse in die Pfanne geben und etwas anschmoren.

Den gekochten Reis, die Sojasoße und **Schwabes Reis – Nudel - Gewürz** dazugeben. Rührei extra zubereiten und gut unterrühren.

Abschmecken und nach Belieben noch mehr von **Schwabes Reis – Nudel – Gewürz** dazugeben.

Als Beilage empfehlen wir frischen Salat.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!