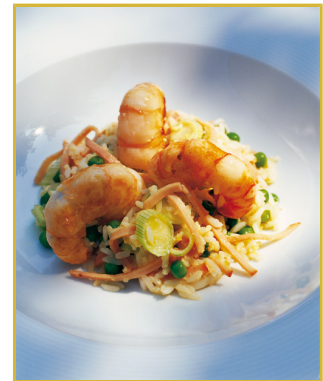


Garnelen-Reis mit VERPOORTEN Original

Zutaten

(Für 4 Personen)

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 4 EL)
2 Eier
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel
4 Frühlingszwiebeln
250 g gekochten Schinken
2 EL Erdnussöl
270 g gekochten Langkornreis
40 g Erbsen
250 g geschälte, gekochte kleine Garnelen



Zubereitung

Die Eier mit dem Handrührgerät aufschlagen, dabei den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Schinken in dünne Streifen schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten, dann den Schinken dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Reis und Erbsen untermischen und ca. 10 Minuten garen. Jetzt erst die Frühlingszwiebeln, Garnelen und Eimasse zufügen, alles gut miteinander vermischen und das Ei stocken lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen und sofort servieren.

Link Tipps:

Qualität seit 1876 - Verpoorten ist 140 Jahre jung!
verpoorten.de/140Jahre-Jubilaeum/

[VERPOORTEN-Produktkatalog](#)

[Aktuelle Gewinnspiele von und mit VERPOORTEN](#)

[Fragebogen VERPOORTEN - mit Gewinnpreis Verlosung](#)

Link zum Rezept: Garnelen-Reis mit VERPOORTEN Original

Copyright © VERPOORTEN 2017 (8/2017)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de