

## *Fried Rice mit Thunfisch* *Feinkost aus Fernost!*

### *La Mise en Place:*

**2 Frühlingszwiebeln, 1 Peperoncino, 300 g Thunfisch, 100 g Kefen, 80 g Jasminreis, 2 dl Bouillon, Nussöl, 4 Eier, Pfeffermühle, Sojasosse**

### *Die Vorbereitung:*

Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in Ringlein, Peperoncino in Würfeln und Thunfisch in Scheibchen schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Kefen über Dampf in vier Minuten knackig garen, kalt spülen und kleiner schneiden.

Jasminreis in Bouillon in knapp 18 Minuten al dente kochen.

In der Bratpfanne Nussöl erhitzen und darin den Reis bei kleiner Hitze in fünf Minuten leicht knusprig braten. Alle anderen Zutaten zugeben und zwei Minuten mitbraten.

Eier verquirlen, darüber giessen und unter leichtem Wenden stocken lassen.

### *Die Vollendung:*

Mit einem Hauch Pfeffer bestreuen und mit wenig Sojasosse beträufeln – hinreissend!

### *Alternativen und Varianten:*

Statt Kefen grüne Bohnen verwenden!

