

## Jamie Oliver | Bratreis mit Ei

---

### Zutaten für 2 Personen:

- 250 g gegarter Basmati-Nurreis
- 150 g fester Seidentofu
- 6 Frühlingszwiebeln
- 2 gehäufte TL Chili-Konfitüre
- 2 große Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Meersalz
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Wasser

### Zubereitung:

Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und in 1 EL Olivenöl 1 Minute anbraten. Reis, Chili-Konfitüre, 1 Schuss Wasser, 1 Prise Meersalz und Pfeffer dazugeben. Alles unter Umrühren 2 Minuten weiterbraten.

Den Reis an den Rand der Pfanne schieben, sodass in der Mitte eine tiefe Mulde entsteht. Eier hineinschlagen und mit einem Teigschaber behutsam in der Pfanne herumschieben, damit sie in großen Stücken stocken. Tofu dazubröckeln. Den Reis unter das Rührei heben, bis alles gut vermischt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Schüssel dünn mit Öl ausfetten. Den Bratreis hineingeben und mit dem Schaber vorsichtig zusammendrücken. Dann auf einen Teller stürzen.

*Rezept: Jamie Oliver*

*Quelle: Jamies 5-Zutaten-Küche vom 16.11.2017*