

# Rührei mit Tomaten und Zwiebeln 🇨🇳

China-Abend am 02.11.2002 bei mir

Homestyle Chinese Cooking, Seite 59

## **ZUTATEN für 4 Personen**

- 6 Eier
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sojasauce
- 1 große Zwiebel
- 3 mittelgroße Tomaten (ca. 375g)
- 3 EL Öl



## **ZUBEREITUNG**

1. Eier mit den Gewürzen verrühren.
2. Zwiebeln in Streifen schneiden und zugeben
3. Tomaten achteln
4. Öl erhitzen und Eimischung dazu geben. 1-2 Minuten rühren.
5. Dann die Tomaten hinzugeben unditerrühren bis die Eier gar sind.
6. Servieren

P.S.: Die Mengenangaben sind "chinesische Größen". Ich habe für 10 Personen die 7 Gerichte, die hier zu lesen sind, gemacht. Dazu gab es 600 g Duft-Klebe-Reis.

Der Reis (2,5 Tassen) wird mit der doppelten Menge Wasser in einen Topf gegeben. Dann eine 1/2 Stunde quellen lassen. Anschließend mit geschlossenem Deckel aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten weiter ziehen lassen. Dabei den Deckel nicht öffnen.