

# Reis mit Meeresfrüchten

Einfach und lecker: Bei dem Rezept für Reis mit Meeresfrüchten sprechen die frischen Zutaten für sich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

250 g	Langkornreis
4 Stk.	Chilischoten
4 EL	Pflanzenöl
400 g	<a href="#">Meeresfrüchte</a> (gemischte)
4 EL	Fischsauce
2 EL	Austernsauce
1 TL	Sweet-Sour-Soße

## Zubereitung

1. Für den Reis mit Meeresfrüchten zunächst den Reis nach Packungsanweisung kochen. In der Zwischenzeit die Chilischoten waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden.
2. Öl in einem Wok oder tiefen Topf erhitzen und die Meeresfrüchte darin rundherum scharf anbraten. Reis untermengen. Mit Fischsauce, Austernsauce und Sweet-Sour-Soße würzen, zuletzt die Chilis untermischen. Sofort servieren.

## Tipp

Den Reis mit Meeresfrüchten mit Erbsen und Sojasprossen verfeinern.