



Zutaten

- 200 g Reis
- 5 Stängel Basilikum
- 3 kleine rote Chilischote
- 2 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Schweinehackfleisch
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Teriyaki Style
- 2 EL Wasser
- 2 Eier

Zubereitung

1. Reis nach Packungsangabe zubereiten.
2. Basilikum waschen, trockentupfen, Blätter grob hacken. Chilis waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne 1 TL Öl heiß werden lassen. Hackfleisch und Chili darin ca. 8 Min. braten. Würzpaste dazugeben, alles gut vermischen. Wasser dazugeben, kurz aufkochen lassen. Basilikum unterrühren.
4. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und darin die Spiegeleier braten. Das Thai Hack mit Reis und Spiegelei zusammen servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	90 g
Energie	975 kcal
Fett	48 g
Protein	45 g

🕒 30 Minuten

⊕ 2 Portionen