



# Orientalische brühe




  
Categoria  
Sopas

  
Tempo de preparação  
Rápido

  
Dificuldade  
Médio

  
Custo  
Wirtschaftlich

  
Com quem?  
Mit der Familie

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 75ml Gallo Olivenöl  
Clássico

- 1l hühnerbrühe
- 2 eier
- 25g getrocknete Algen
- 25g getrocknete Pilze
- Zitronengras nach Belieben

## Modo de preparação

1

Legen Sie die Algen in lauwarmes Wasser bis diese aufgeweicht sind.

2

Holen Sie sie heraus und kochen Sie den Reis in demselben Wasser und fügen Sie das Zitronengras hinzu.

3

Schlagen Sie die Eier und erhitzen Sie das Olivenöl in einer Pfanne. Backen Sie die Eier als Omelett aus.

4

ollen Sie das Omelett ein und schneiden Sie es in feine Streifen.

5

Erwärmen Sie die Hühnerbrühe und geben Sie die Algen, Pilze und das Ei und zum Schluss das Olivenöl Gallo Clássico hinzu.

6

Hacken Sie noch etwas Zitronengras und zerkrümmeln Sie den Reis.

7

Geben Sie für einen intensiveren Geschmack etwas Chili oder Gallo Piri-Piri Original hinzu.

*Produtos utilizados*



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide