



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide