Orientalische brühe

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rápido	Médio	Wirtschaftlich	Mit der Familie	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