

Kochen mit Klaus

Bärlauch-Reis

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 180 g Reis, Salz, 35 g frischer Bärlauch, 20 g Butter

Zubereitung:

1. Reis in einen Topf geben, die doppelte Menge Wasser zugeben, mit etwas Salz aufkochen u. die Temperatur auf kleine Stufe herunternehmen.



2. Den Reis ca. 20 Min. abgedeckt quellen lassen, bis der Reis das Wasser vollständig aufgenommen hat.



3. In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen, trockentupfen u. klein schneiden. Bärlauch mit der Butter unter den fertigen Reis rühren.



Tipp des Chaoten:

Zu Schweinefilet mit Rahmspargel servieren!

