

Kochen mit Klaus

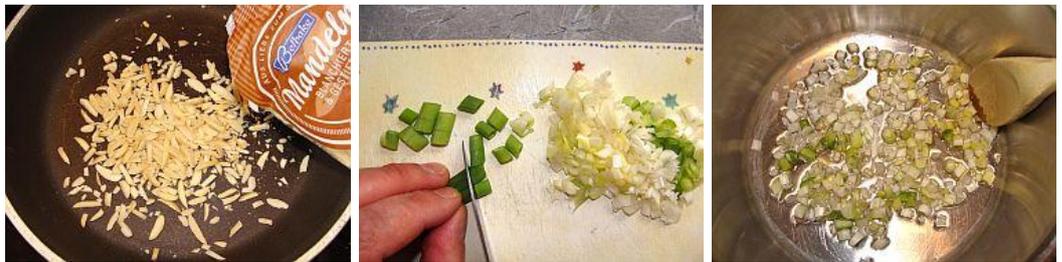
Mandel-Reis

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Lauchzwiebel, 125 g Basmati-Reis, 250 ml heiße Gemüsebrühe,
- 25 g Mandelstifte, 1 EL Öl

Zubereitung:

1. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten, zur Seite stellen. Lauchzwiebelweiß klein, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden.



2. Zwiebelklein in Öl andünsten, Reis 2 Min. mitbraten, mit Brühe ablöschen u. aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. ausquellen lassen, bis der Reis die Brühe aufgenommen hat.



3. Lauchzwiebelgrün u. Mandelstifte unter den Reis heben u. 2-3 Min. darin erhitzen.



Tipp des Chaoten: Zu Pangasius mit Asia-Gemüse servieren.



Erstellt von Klaus am 25.08.2018