

REIS MIT GEMÜSE

Eine köstliche Beilage zu vielen Fleisch- oder Fischgerichten ist der Reis mit Gemüse. Hier unser Rezept - Vorschlag.

Zutaten für 7 Portionen

350 g	Reis
875 ml	Suppe
3 1/2 Stk	Zwiebel
7 EL	Olivenöl
3 1/2 Prise	Salz und Pfeffer
3 1/2 Stk	Karotten
3 1/2 Stk	Paprika rot / Tomaten
3 1/2 Tasse	Mais
3 1/2 Tasse	Erbsen (TK)



Zubereitung

- 1 Für den Reis mit Gemüse zuerst den Reis waschen und in einem Topf mit der Suppe etwa 40 Minuten weich kochen.
- 2 Zwiebel und Karotten schälen und klein schneiden. Paprika putzen und ebenfalls klein würfeln. ~~Mais abtropfen lassen.~~
- 3 In einem weiterem Topf die Zwiebel in etwas Öl andünsten, die Karotten und Paprika zugeben und weiter dünsten. ~~Zuletzt Mais und Erbsen zugeben und~~ Noch einige Minuten weiterdünsten.
- 4 Reis mit dem Gemüse vermengen und mit Salz ~~und Pfeffer~~ abschmecken.

Tipps zum Rezept

Sie können in dieses Gericht noch frischen Kräuter untermengen.

Auf dieser Website werden Cookies verwendet um eine optimale Online-Nutzung zu ermöglichen, Inhalte und Werbeanzeigen zu personalisieren, Funktionen für Soziale Medien anbieten zu können und die Zugriffe auf diese Website zu analysieren - Ihr Einwilligung dazu können Sie in unseren Datenschutzbestimmungen widerrufen.

Zustimmen