



Vegetarische Reispfanne

geht sehr schnell

Den Basmatireis in der Gemüsebrühe gar kochen.

Die Zwiebeln schälen, würfeln und in einer großen Pfanne in Olivenöl anbraten. Die Champignons waschen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne ca. 3 Minuten mitbraten. Dann die Paprika in Stifte schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Weitere 5 Minuten braten. Die Tomaten in Würfel schneiden und in die Pfanne geben.

Bevor sie zerfallen, den gegarten Reis in die Pfanne geben und alles gut umrühren. Mit Salz und Curry abschmecken. Zum Schluss den Feta in kleine Würfel schneiden, dazugeben und die Reispfanne sofort servieren, denn der Käse sollte nicht zerlaufen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 270



Zutaten für 4 Portionen:

1 Tasse/n	Basmatireis
2 Tasse/n	Gemüsebrühe
2 kleine	Zwiebel(n)
250 g	Champignons, frische
1	Paprikaschote(n), rot
2	Tomate(n)
100 g	Feta-Käse
	Currypulver
	Salz
3 TL	Olivenöl

Rezept von: Xapor

—
Anzeige
—