

Reis Rezepte

Bunte Reispfanne

Gattung: Gemüse, Pilz, Reis, Schinken

250 g Reis	1 Essl. Öl
1 Porree- stange	1/8 Liter Weisswein
2 Möhren	Salz
200 g Champignons, frisch	1 Bund Dill
1 Knoblauchzehe	300 g Würfelschinken

Gemüse putzen und in feine Streifen schneiden, die Knoblauchzehe durch pressen.

Alles in dem Öl bei mittlerer Hitze andünsten.

Reis begeben, Weißwein und 3/8 l Wasser zugießen, salzen, aufkochen, dann 15 Minuten ausquellen lassen.

Dill hacken und untermischen, mit dem Würfelschinken bestreuen und servieren.