Serviervorschlag · Bild KI-generiert

Cremiger Zitronenreis
mit Porree und Champignons

Bio Kochbox KW 49



Cremiger Zitronenreis
mit Porree und Champignons



MENGENHINWEIS:

· Für 1 Portion die Mengen halbieren
· Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

150 g Basmatireis
1 Stange Porree
250 g Champignons
1 Zwiebel
200 ml Hafer Cuisine
1 Zitrone

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Thymian

Zubereitung:

Der Basmatireis wird in einem Sieb gewaschen, bis das Wasser klar abläuft. Der Porree wird längs eingeschnitten, gründlich gewaschen und in feine Ringe geschnitten. Die Champignons werden geputzt und in Scheiben geschnitten. Die Zwiebel wird geschält und fein gewürfelt. Die Zitrone wird heiß gewaschen, trocken gerieben und ausgepresst. In einer tiefen Pfanne wird das Olivenöl erhitzt, die Zwiebel wird darin glasig angeschwitzt und anschließend werden Porree und Champignons zugegeben und gebraten, bis die Pilze leicht Farbe annehmen. Der Reis wird eingerührt und kurz mitgeröstet, damit die Körner glänzen. Danach wird nach und nach Wasser angegossen und unter gelegentlichem Rühren gegart, bis der Reis weich ist. Gegen Ende werden die Hafer Cuisine, Thymian, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft eingerührt, sodass eine cremige Bindung entsteht. Die Konsistenz wird bei Bedarf mit wenig Wasser angepasst. Vor dem Servieren wird der Reis mit Salz, Pfeffer und weiterem Zitronensaft ausgewogen abgeschmeckt.

Serviervorschlag · Bild KI-generiert

BIO DEINE KOCHBOX