

Rezepttipp: RISI-BISI



Quelle Bild: AT Verlag / Foto: Julia Hoersch

Zutaten für 4 Personen

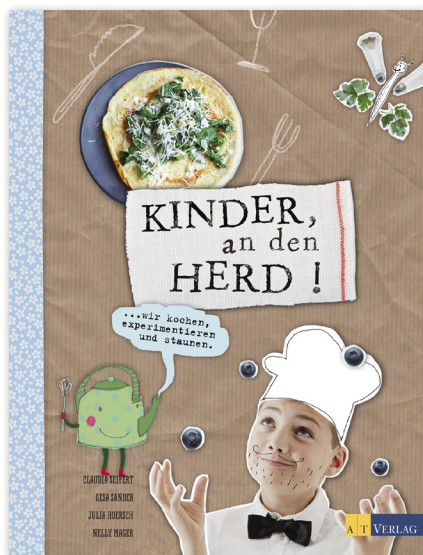
- 1 Zwiebel
- 3 große Karotten
- 50 g harter Käse (z. B. Parmesan)
- 3 TL Gemüsebrühe-Pulver
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Risotto- oder Langkornreis
- 150 g tiefgekühlte Erbsen
- Salz
- Pfeffer

Aufwand:

Für die Zubereitung brauchen Sie etwa 1 Stunde.

Und so geht's:

- ① Die Zwiebel und die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden.
- ② Den Käse grob reiben.
- ③ 1 Liter Wasser mit der Gemüsebrühe aufkochen.
- ④ Das Öl in einem Topf erhitzen und den Reis und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Reis mit 500 ml Brühe ablöschen und 10 Minuten kochen.
- ⑤ Die restliche Brühe (500 ml), Erbsen und Karotten dazugeben und den Reis weitere 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen.
- ⑥ Das Risi-Bisi mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Käse darüberstreuen.



Weitere Rezeptideen finden Sie in:

Claudia Seifert, Gesa Sander,
Julia Hoersch, Nelly Mager
Kinder, an den Herd!
AT Verlag, 148 Seiten
ISBN: 978-3-03800-842-2