

## Kreolischer Gewürz-Reis

### Für zwei Personen

200 g Jasminreis      480 ml Hühnerfond    1 Frühlingszwiebel  
1 Stängel Oregano    1 Stängel Petersilie    1 TL kreol. Gewürzmischung  
1 TL Pflanzenöl

Den Hühnerfond in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Oregano und Petersilie fein hacken und Frühlingszwiebel fein schneiden. Den Reis durchwaschen und abtropfen lassen. Anschließend Reis mit 1 TL Pflanzenöl, 1 EL Oregano, 1 EL Petersilie und einen Teil der Frühlingszwiebeln in den Topf zum Hühnerfond geben. 1 TL der kreolischen Gewürzmischung hinzufügen. Auf minimaler Hitze für 18-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Übrigen Teil der Frühlingszwiebeln zum Garnieren zur Seite legen.

Robert Nieland am 10. September 2018