

Reis mit Erbsen und Champignons

Für 4 Portionen

250 g Basmati-Reis	600 ml Gemüsebrühe	300 g TK-Erbsen
250 g Champignons	2 Zwiebeln	1 EL Rapsöl
100 g Hirtenkäse		

Reis mit der Gemüsebrühe aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Minuten quellen lassen, bis der Reis gar und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Nach 5 Minuten die gefrorenen Erbsen zugeben.

In der Zwischenzeit Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und hacken.

Öl erhitzen, die Zwiebeln und Champignons braten. Unter den fertigen Reis heben. Hirtenkäse zerbröseln und über den Reis streuen.

NN am 16. Juli 2025