

# Pikante Reispfanne



Dieses Gericht habe ich in Erinnerung an ein klassisches Reisfleisch, wie ich es aus meiner Kindheit kannte, variiert:

Eine kleine **Zwiebel** schnippeln und in wenig **Fett** anbraten, zwei Hand voll geschnittenes Gemüse (**Karotte, Sellerie, Paprika**) hinzufügen und noch mitbraten lassen, bevor 3-4 Teelöffel **Paprikapulver** darüber gestäubt und kurz mitgeröstet werden. (Achtung! Nicht zu lange, sonst wird das Paprikapulver bitter). Eine Tasse (Kaffehäferl/250ml) **Naturreis** dazugeben, mit 2 Tassen Wasser aufgießen und mit etwas **Salz** 45-50 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

Serviert haben wir den pikanten Reis mit buntem **Salat aus Kirschtomaten, Paprika, Mais, Bohnen und Gurke** (was man im Kühlschrank eben findet) mit **Balsamicoessig und Kernöl**.

Share this: