

Rezept für Paprika-Reis

Dieses Gericht sieht besonders schön aus, wenn man dafür kleine Paprikaschoten verwendet und sie in schmale Ringe schneidet.

Für 4 Portionen

250 g roten Jasminreis gründlich waschen und in 500 ml kochendes Salzwasser geben. Einmal gut umrühren und mit geschlossenem Deckel bei kleinster Hitze etwa 20 – 25 Minuten sanft kochen, bis der Reis das Wasser komplett aufgenommen hat. In der Zwischenzeit **2 große oder 4 kleine Paprikaschoten** waschen und in gleich große Stücke schneiden. **Etwas Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und die Paprikastücke bei mittlerer Hitze anbraten. Den gekochten Reis hinzufügen und mit **Chilipulver, Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

grün & fett = Produkte sind bei El Puente erhältlich
schwarz & fett = diese Zutaten werden zusätzlich benötigt



Kontakt:

EL PUENTE GmbH
Lise-Meitner-Str. 9
D-31171 Nordstemmen

Tel.: +49 (0) 5069 3489 0
Fax: +49 (0) 5069 3489 28

E-Mail: info@el-puente.de
Web: www.el-puente.de