

Rezept für Risi Bisi

Risi Bisi bedeutet übersetzt „Reis mit Erbsen“, damit ist dieses Gericht auch schon beschrieben.

Für 4 Portionen

250 g Langkornreis gründlich waschen und abtropfen lassen. 1 **Zwiebel** in feine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in **etwas Olivenöl** glasig dünsten. Den Reis hinzufügen und rundherum anbraten. Mit **500 ml Brühe** ablöschen, aufkochen lassen und **250 g gefrorene Erbsen** hinzufügen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Brühe verkocht ist und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Tipp:

Zum Schluss kann man noch 50 g geriebenen Parmesan hinzufügen.

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