

Rezept

# Gedünsteter Rucolareis

Ein Rezept von Gedünsteter Rucolareis, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Schalotten	<b>3 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Langkornreis (z. B. Basmati)	<b>350 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)
<b>1</b> kleines Bund Rucola	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Den Reis untermischen und 1 Min. mitbraten. Die Brühe angießen und einmal aufkochen. Dann den Reis zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 20 Min. garen.
2. Rucola waschen und trocken schütteln, dicke Stängel abzwicken, Blätter grob hacken. Mit der übrigen Butter in Flöckchen unter den Reis mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.