Rezept

Reispfanne mit Pilzen

Ein Rezept von Reispfanne mit Pilzen, am 27.04.2024

Zutaten

1	Fenchelknolle (ca. 250 g)
250 g	festkochende Kartoffeln
80 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
2 TL	getrockneter Thymian
50 ml	Gemüsebrühe
2 TL	Honig
	Pfeffer
	frisch gehobelter italienischer Hartkäse (nach Belieben)
300 g	Champignons oder Egerlinge
80 g	grüne oder schwarze Oliven (ohne Stein)
2 EL	Butterschmalz
500 g	gekochter Reis (vom Vortag; aus ca. 220 g rohem Reis)
2 EL	Aceto balsamico
	Salz
	Crema do balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Den Fenchel waschen, putzen und klein schneiden. Die Pilze putzen, trocken abreiben und vierteln. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Oliven halbieren, die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden.

2. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin ca. 5 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Fenchel hinzufügen und 2 Min. mitbraten, dann Pilze und Thymian dazugeben und alles noch 3-4 Min. braten.

3. Reis, Oliven und Tomaten dazugeben und so lange unter Rühren weiterbraten, bis der Reis heiß ist.

4. Brühe, Balsamico und Honig verrühren, darübergießen und die Flüssigkeit etwas verkochen lassen. Die Reispfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Reis auf Teller verteilen. Mit Crema di balsamico und nach Belieben mit frisch gehobeltem italienischem Hartkäse garnieren.