

Rezept

Basmati mit Kaffirlimettenblättern

Ein Rezept von Basmati mit Kaffirlimettenblättern, am 28.06.2026

Zutaten

800 g gekochter kalter Basmatireis	1 Bund Frühlingszwiebeln
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
6 Kaffirlimettenblätter	3 EL Öl
5 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und hacken. Kaffirlimettenblätter in feine Streifen schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse darin anbraten. Reis zugeben und unter Rühren in etwa 10 Min. knusprig rösten.

3. Limettenblattstreifen und Zitronensaft unter den Reis mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.