

Rezept

# Basmati mit Kaffirlimettenblättern

Ein Rezept von Basmati mit Kaffirlimettenblättern, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> gekochter kalter Basmatireis	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>3</b> Schalotten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>6</b> Kaffirlimettenblätter	<b>3 EL</b> Öl
<b>5 EL</b> 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.