

Rezept

# Champignonreis

Ein Rezept von Champignonreis, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Basmati-Reis	<b>150 g</b> Champignons
<b>2</b> kleine Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2</b> cm frischer Ingwer	<b>4 EL</b> Öl
$\frac{1}{2}$ TL Garam Masala	$\frac{1}{2}$ TL Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis waschen und durch ein Sieb abgießen. Die Champignons putzen, waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und längs in Scheiben schneiden.

---

2. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Den Ingwer schälen und fein hacken.

---

3. In einem Topf das Öl auf mittlere Hitze erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und darin in 3-4 Min. unter Rühren braun anbraten.

---

4. Die Champignons hinzufügen und 2 Min. mitbraten. Den Reis, Ingwer, Garam Masala, Salz und 800 ml Wasser dazugeben. 20 Min. bei starker Hitze offen kochen lassen.

---

5. Den Topf vom Herd nehmen und den Champignonreis zugedeckt weitere 5-10 Min. ruhen lassen.