

Rezept

Champignonreis

Ein Rezept von Champignonreis, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Basmati-Reis	150 g Champignons
2 kleine Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 cm frischer Ingwer	4 EL 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.