

## Rezept

# Garnelen-Reis

Ein Rezept von Garnelen-Reis, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>1 EL</b> Rapsöl	<b>100 g</b> Naturreis
<b>250 ml</b> Gemüsebrühe	<b>125 g</b> geschälte gegarte Pazifikgarnelen
Salz	Pfeffer
<b>1 EL</b> Sojasauce	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 272 kcal

## Zubereitung

1. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und den Reis darin glasig dünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 40-45 Min. bei kleiner Hitze quellen lassen.
2. Die Garnelen klein hacken – nach Belieben auch einige ganz lassen – und 5 Min. vor Ende der Quellzeit unter den Reis heben.
3. Den Reis offen 5 Min. ausdampfen lassen, vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.