

## Rezept

# Gemüsereis mit Austernpilzen

Ein Rezept von Gemüsereis mit Austernpilzen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Möhren	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>250 g</b> Austernpilze	<b>2 EL</b> Butter
Salz	Pfeffer
<b>400 g</b> Rundkorn-Naturreis	<b>1</b> 1/2 l Gemüsebrühe (Instant)
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel	Cayennepfeffer
<b>1</b> mit Lorbeerblatt und Gewürznelke gespickte Zwiebel	<b>2 EL</b> gehackte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Möhren schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und bis zum hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Die Austernpilze putzen und in schmale Streifen schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin 2 Min. anbraten, salzen und pfeffern.
2. Reis, Gemüse und Pilze im Römertopf® verteilen. Brühe zugießen, mit Kreuzkümmel, Salz und Cayennepfeffer würzen. Die gespickte Zwiebel einlegen. Zugedeckt im Ofen bei 200° (Umluft 180°) 35 Min. garen.
3. Den Deckel entfernen. Restliche Butter untermischen, mit Petersilie bestreuen. In 10 Min. offen fertig garen.