

Rezept

Kräuter-Zitronen-Reis

Ein Rezept von Kräuter-Zitronen-Reis, am 20.04.2024

Zutaten

1	Schalotte	je 1 Zweig Thymian, Rosmarin und Oregano
2	Salbeiblättchen	2 EL Butter
250 g	Langkornreis	Salz
	1/2 Bio-Zitrone	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Schalotte mit Kräutern in 1 EL Butter andünsten. Den Reis unterrühren. Mit 1/2 l Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Reis salzen und zugedeckt bei sehr schwacher Hitze in 15-20 Min. körnig ausquellen lassen.
2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und mit der übrigen Butter in kleinen Würfeln unter den fertigen Reis ziehen. Abschmecken und servieren.