

Rezept

# Kräuterreis mit Roten Beten

Ein Rezept von Kräuterreis mit Roten Beten, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>1</b> Kochbeutel Spitzen-Langkorn-Reis (125 g)	Salz
<b>1 Bund</b> gemischte Kräuter	<b>300 g</b> gegarte Rote Beten (aus der Folienpackung)
<b>1 EL</b> Butter	<b>1</b> Kugel Mozzarella (125 g)
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>1 Msp.</b> abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Für den Reis im Wasserkocher etwa 1 l Wasser zum Kochen bringen, dann in einen Topf gießen und salzen. Den Reis darin im Beutel zugedeckt 10 Min. kochen.

---

2. Inzwischen die Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken. Die Roten Beten schälen und klein würfeln. Die Butter im Topf zerlassen, die Roten Beten darin bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kräuter dazugeben und zusammenfallen lassen.

---

3. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Den Reis abtropfen lassen und den Beutel aufschneiden. Reis unter die Roten Beten mischen, salzen und pfeffern. Den Mozzarella mit der Zitronenschale unterheben und leicht schmelzen lassen.