Rezept

One-Pot-Reis mit Erbsen

Ein Rezept von One-Pot-Reis mit Erbsen, am 24.05.2025

Zutaten

- **1 Bund** Frühlingszwiebeln
- **1,2 l** Gemüsebrühe
- **120 g** italienischer Hartkäse (z. B. Montello)
- Pfeffer
- **400 g** Risottoreis (z. B. Arborio)
- **400 g** TK-Erbsen
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal, 11 g F, 26 g EW, 93 g KH

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, die weißen und grünen Teile getrennt in feine Ringe schneiden. Die grünen Frühlingszwiebelteile abgedeckt beiseitestellen.

2. Die weißen Frühlingszwiebelteile mit dem Reis in einem großen Topf mischen und die Brühe angießen. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen. Dann die Erbsen unter den Reis mischen und alles noch ca. 10 Min. weitergaren, bis der Reis bissfest ist und die Brühe fast vollständig aufgenommen hat. Während des Garens zwischendurch immer wieder umrühren.

3. Inzwischen den Käse reiben. Die Hälfte des Käses unter den fertigen Reis rühren. Den Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefen Tellern oder in Schalen verteilen. Mit dem übrigen Käse und den grünen Frühlingszwiebeln bestreuen und sofort servieren.