

## Rezept

# Reis mit Maronen

Ein Rezept von Reis mit Maronen, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Risottoreis	<b>3/4 l</b> Brühe + 1/8 l Brühe oder Wasser
<b>1</b> größere Zwiebel	<b>6 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> Packung vakuumverpackte gegarte Maronen (ca. 250 g)	<b>1 EL</b> Tomatenmark
Pfeffer	Salz
	<b>6</b> Sardellenfilets in Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Reis mit 3/4 l Brühe zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze zugedeckt in 20 Min. körnig ausquellen lassen.

---

2. Inzwischen Zwiebel schälen, sehr fein hacken. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Maronen je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Maronen zur Zwiebel geben und 1/8 l Brühe oder Wasser dazugießen. Mit dem Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10-15 Min. schmoren.

---

3. Reis mit Maronen mischen. Das übrige Öl erhitzen, Sardellenfilets darin braten und zerdrücken. Das Sardellenöl über der Reismischung verteilen, mit reichlich Pfeffer übermahlen und servieren.