

Rezept

# Risi-Bisi-Reispfanne

Ein Rezept von Risi-Bisi-Reispfanne, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> zarter Kohlrabi	<b>1</b> kleine Möhre
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1/2 EL</b> Butter
<b>125 g</b> 10-Minuten-Reis	<b>300 ml</b> Gemüsebrühe
<b>100 g</b> TK-Erbsen	<b>125 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Den Kohlrabi und die Möhre putzen, schälen und beide in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebel darin glasig braten. Die Kohlrabi- und Möhrenwürfel sowie den Reis dazugeben und 2 Min. anbraten. Die Brühe erhitzen, dazugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. garen.
3. Inzwischen die Erbsen in einem Sieb heiß abbrausen und abtropfen lassen. Am Ende der Garzeit unter den Gemüsereis mischen. Die Sahne dazugießen und alles 2-3 Min. kräftig kochen lassen. Die Risi-Bisi-Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen.