

Rezept

Rosinenreis mit Zucchini und Paprika

Ein Rezept von Rosinenreis mit Zucchini und Paprika, am 07.08.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 gelbe Paprikaschote
2 junge Zucchini	2 EL Olivenöl
2 EL Mandelstifte	300 g Langkornreis
2 EL Rosinen	600 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
4 feste Bananen	2 EL Butter
1/2 TL gemahlene Kurkuma	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Paprikaschote und die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl erhitzen, die Mandelstifte mit der Zwiebel darin anbraten. Paprika- und Zucchiniwürfel kurz mitbraten, dann den Reis untermischen. Rosinen und Brühe dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze in 15-20 Min. ausquellen lassen, bis der Reis körnig ist.
3. Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Kurkuma einrühren und die Bananenhälften darin pro Seite 1-2 Min. braten. Den Reis mit den Bananen servieren.