

Roter Reis mit Lauch und Pilzen

30 g Butterpilze*, getrocknet
250 g KHAO DANG roter Bio Parfüm-Vollkornreis*
1 Lorbeerblatt
4 dl Wasser
Olivenöl*
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
400-500 g geputzter Lauch
1 TL Kräutermix Italia*
1,5 dl trockener Weisswein
Gemüsebrühe
wenig Rahm*
Kräuterhexe*
Pfeffer*
120 g Parmesan, gerieben
2 EL Petersilie, fein gehackt
einige Cherrytomaten

Butterpilze ca. 30 Min. einweichen.

Den Reis über Nacht einweichen. Reis, Lorbeerblatt und Wasser aufkochen, bei schwacher Hitze ca. 20 Min. kochen, etwas ausquellen lassen. Lorbeerblatt entfernen, salzen.

Den geputzten Lauch der Länge nach halbieren, in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Kräutermix Italia im Olivenöl kräftig andünsten. Den Weisswein dazu giessen und offen einkochen lassen. Wenig Gemüsebrühe angiessen, zugedeckt 5-8 Min. köcheln lassen. Den gekochten Reis beifügen, je nach Konsistenz Gemüsebrühe dazu giessen. 3-4 Min. köcheln lassen. Mit wenig Rahm verfeinern. Mit Kräuterhexe und Pfeffer würzen.

Die eingeweichten Butterpilze ev. etwas zerkleinern und im Olivenöl braten, zusammen mit dem Käse, der Petersilie und einigen Tropfen Olivenöl unterrühren.

Mit Cherrytomaten, Petersilie und etwas Parmesan garnieren.

*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

claro Weltladen Wädenswil

Gerbstrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: info@clarowaedi.ch

www.clarowaedi.ch