

One Pot Reispfanne mit Kürbis

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
200g	Reis
240g	Kürbis gewürfelt
500 ml	Wasser

	Gewürzmischung
2 TL	Salz
1/2 TL	Zimt
1/2 TL	Korianderpulver
1 TL	Currymischung
1/2 TL	Ras el Hanout

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Zwiebel und Knoblauch würfeln und in 3 EL Olivenöl 3min anschwitzen. Den Reis dazu und 5min anbraten. Kürbiswürfel und Gewürzmischung dazu geben und nochmal 2min schmoren. Nun das Wasser hinzugeben, kurz aufkochen lassen und anschliessend 30min bei niedriger Hitze mit Deckel köcheln lassen. NICHT umrühren!

Dazu macht sich Jogurt mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Dill gut.

Revision #3

Created 1 December 2022 19:28:06 by Axel

Updated 1 December 2022 19:39:35 by Axel