

Walnuss-Möhren-Reis

Für 4 Personen

Salz, Pfeffer
200 ml Geflügelbrühe
150 g Basmatireis
50 g getrocknete Aprikosen

2 EL Butter
500 g Möhren 50 g Walnüsse

Den Reis in kochendes Salzwasser geben und ca. 7 Minuten kochen lassen. Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf einen Esslöffel Butter erhitzen und die Möhren anbraten. Die Walnüsse hacken und zu den Möhren geben, ebenfalls die in feine Streifen geschnittenen Aprikosen. Reis abgießen und abspülen. Mit der Möhren-Walnussmischung vermengen und auf kleiner Flamme ca. 3-5 Minuten dämpfen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 19. Januar 2011