



Reispfanne mit gebratenen Champignons

ZUTATEN 1 PORTION

- 100 g Basmatireis roh = entspricht etwa 300 g gekochter Reis
- 2 geschälte kleinere Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 350 g Champignons
- Paprikapulver edelsüß, Salz, Pfeffer
- Kräuter der Provence
- 1 TL Olivenöl
- nach Bedarf: Wasser oder Pflanzendrink

ZUBEREITUNG

1. Reis im Verhältnis 1 zu 2 in Salzwasser gar kochen und warm halten.
2. Pilze säubern und in Scheiben schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauchzehen hineingeben. Für etwa 2 Minuten anbraten und die Pilze dazu geben.
4. Pfanneninhalt bis zur gewünschten Konsistenz anbraten und mit Gewürzen nach Gusto abschmecken.

Tipp: Sollte das Öl nicht reichen, kann man auch etwas Wasser oder Pflanzendrink dazugeben und so das Gemüse weiterdünsten.

5. Die Pilzpfanne mit dem Reis zusammen servieren. Dazu passt ein einfacher grüner Salat.

