Mexikanische Reispfanne

Ausländische Küche » Mexikanische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 250g Reis
» 200g Sellerie
» 2 Zwiebel(n)
» 2 rote Paprika
» 125g Champignons
» 500g Hackfleisch
» 250ml Tomatensaft
» Pfeffer
» Chilisoße

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Reis in kochendem Salzwasser ca. 15min garen und abschrecken. Sellerie putzen, und in Streifen oder Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Paprika waschen, putzen, entkernen und würfeln. Champignons putzen, und halbieren.

2. Gehacktes in heißem Öl anbraten, und mit Pfeffer würzen. Gemüse zufügen und mitbraten. Das Ganze mit Tomatensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Den gut abgetropften Reis unterheben, und die Reispfanne mit Chilisoße und Pfeffer würzen.

angelegt am: 26.05.2003 Rezept-Nr: 169

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke