Reis mit Champignons

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 200g Reis
» Salz & Pfeffer
» 400g Champignons
» 100g Lauchzwiebel(n)
» 2 TL Butter/Margarine
» 2 EL Crème fraîche
» 2 EL Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Den Langkornreis in einem Sieb unter fließendem Wasser abbrausen. Dann mit der doppelten Menge leicht gesalzenem Wasser in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 25min ausquellen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Champignons putzen, feucht abreiben und je nach Größe evtl. halbieren. Die Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Dann zusammen mit den Champignons in der Butter 4-5min dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Crème fraîche einrühren.

3. Den Reis abgießen, auf 4 Teller verteilen und die Champignons gleichmäßig neben dem Reis verteilen. Mit den Schnittlauchröllchen garnieren und sofort servieren.

Nährwerte: 265kcal/E8g/F3g/KH50g pro Portion

angelegt am: 27.01.2007 Rezept-Nr: 2186

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