Champignon-Pfanne provencal

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 4 Zwiebel(n)
» 70g Butter/Margarine
» 250g Reis
» 1l Instant-Gemüse-Brühe
» 1 Pk. Kräuter der Provence
» 500g Champignons
» 60g Frühstücksspeck
» Salz & Pfeffer
» 100g Hartkäse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, würfeln und in 50g Butter andünsten. Reis zufügen, kurz mitdünsten. 500ml Brühe angießen, 1EL Kräuter der Provence unterrühren. Bei schwacher Hitze ca. 20min garen, dabei nach und nach übrige Brühe angießen.

2. Champignons abreiben, putzen. 3 Zwiebeln abziehen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln, in 20g Butter knusprig braten. Zwiebeln zufügen und andünsten. Champignons dazugeben und ca. 10min garen.

3. Die übrigen Kräuter der Provence unter die Champignons heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Hartkäse entrinden, reiben und unter den Reis ziehen. Die Champignons auf dem Reis in einer Servierpfanne anrichten und nach Wunsch mit Salbeiblättern garnieren.

Nährwerte: 560kcal/E20g/F30g/KH52g pro Portion

angelegt am: 19.07.2003 Rezept-Nr: 479

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