Himmlischer Reis mit Walnüssen

Wer raffinierte Reisgerichte mag, wird dieses Rezept lieben. Himmlischer Reis mit Walnüssen ist ebenso lecker wie gesund.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 l	Gemüsebrühe (oder Wasser)
600 g	Langkornreis
4 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Zitronen
5 EL	Walnüsse
4 EL	Olivenöl
4 EL	Petersilie
0.5 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den himmlischen Reis mit Walnüssen zunächst die Gemüsebrühe in einen Topf geben. Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Reis dazugeben. Alles erhitzen und aufkochen lassen.

2. Mit Salz würzen und bei geschlossenem Deckel ca. 45-50 Minuten köcheln lassen. Sämtliche Reiskörner sollen aufgeplatzt und die komplette Flüssigkeit aufgesogen sein.

3. Währenddessen Walnüsse grob hacken. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Einige Walnuss-Stücke beiseite legen, die restlichen Walnüsse zusammen mit dem Knoblauch und der Petersilie in einem Mörser fein zerstampfen.

4. Nach und nach das Öl hinzugeben und schließlich mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis

gründlich mit der Walnussmischung vermengen und anrichten. Mit den zurückgelegten Walnüssen bestreuen und servieren.

Tipp

Dieser himmlische Reis mit Walnüssen schmeckt wunderbar zu frischen Früchten oder Salat. Den Reis nach Belieben mit Rosinen und Selleriestücken vermengen.