

Erbsenreis

Ein leichtes Rezept für ein leckeres Gericht: Der Erbsenreis schmeckt zu Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Reis
150 g	Erbsen
400 ml	Wasser
40 g	Fett
1 EL	Salz

Zubereitung

1. Eine leichte und schmackhafte Beilage ist der **Erbsenreis**. Pfanne mit Fett ausfüllen und den Reis anrösten.
2. Im Anschluss mit Wasser ablöschen.
3. Erbsen und Salz hinzugeben und bei niedriger Flamme köcheln, bis die Erbsen gar sind und das Wasser verdunstet ist.

Tipp

Wird der Backofen auf 180 Grad Celsius vorgeheizt, kann der Erbsenreis darin für 30 Minuten dünsten und wird nicht anbrennen.