Gebratener Reis mit Fungi Pad-Kräuterseitlinge

Das Rezept für gebratenen Reis mit Fungi Pad-Kräuterseitlinge ist eine vorzügliche, vegetarische Speise für alle Tage.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad
180 g	Langkornreis
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
100 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	gemahlenen Kümmel
1 Prise	Majoran
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz & Pfeffer
	frische Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Für den **gebratenen Reis mit Fungi Pad-Kräuterseitlinge** den Reis nach Packungsanweisung kochen.

2. Die Fungi Pad in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Paprika in kleine Stücke schneiden und anbraten. Die Zwiebel und Knoblauch schälen, klein zerhacken, zugeben und kurz andünsten. Das Tomatenmark einrühren, mit Gemüsebrühe aufgießen. Mit

Paprikapulver, gemahlenen Kümmel, Majoran, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und reduzieren lassen.

3. Den Reis in die Pfanne geben und unter Rühren einige Minuten anbraten. Auf Teller anrichten und nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Tipp

Zum gebratenen Reis mit Fungi Pad-Kräuterseitlinge einen grünen Salat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.