

## Risipisi

Das Rezept für Risipisi ist schnell zubereitet und lässt sich als Beilage zu Hühnergerichten oder Geschnetzeltem servieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

1 Tasse	<a href="#">Reis</a>
250 g	Erbsen
50 g	<a href="#">Butter</a>
500 ml	Wasser
1 Stk.	Würfelsucker
1 Prise	Salz

## Zubereitung

1. Den Reis für das Risipisi mit Salz und Butter in einen Topf geben. Die Hälfte des Wassers hinzufügen, kochen lassen. Der Reis nimmt den Großteil des Wassers auf.
2. Wasser in einen Topf füllen und salzen. Erbsen mit dem Würfelsucker darin kochen, bis die Erbsen eine weiche und dennoch bissfeste Konsistenz annehmen.
3. Die Erbsen zum Reis geben und kräftig vermengen. Risipisi auf einem Teller neben Hühnchen- oder Putenfleisch anrichten.

## Tipp

Mais oder feine Karottenstücke machen das Risipisi zu einem leckeren Gemüsereis.