Schnelle Reispfanne

Unkompliziert kochen - zum Beispiel mit dem Rezept für die schnelle Reispfanne.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Tasse	Reis
120 g	Speck
120 g	Gemüse (nach Belieben)
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Gewürze (und Kräuter nach Wahl)
1 Prise	Parmesan
1 EL	Butter
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die **schnelle Reispfanne** ein kleines Stück Butter in einem Topf zerlassen. Den Reis dazugeben, kurz andünsten lassen und mit Wasser aufgießen. Mit Salz würzen und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und abgedeckt etwa 15-18 Minuten dünsten. Zwischendurch immer wieder umrühren.

2. Während der Reis dünstet, das ausgewählte Gemüse putzen, waschen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Ringe, den Speck (alternativ: Schinken) in kleine Würfel schneiden.

3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Frühlingszwiebeln und den Speck andünsten. Anschließend das übrige Gemüse dazugeben und so lange anrösten, bis es gegart, aber noch bissfest ist. Gedünsteten Reis dazugeben und alles gut vermischen. Salzen, pfeffern und nach Belieben mit Gewürzen und Kräutern abschmecken. Den Reis auf einem Teller

anrichten und mit geriebenem oder gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung **hier bestellen**

Tipp

Die schnelle Reispfanne kann nach Belieben variiert werden. Für die asiatische Variante den Reis mit Sojasauce würzen und ein geschlagenes Ei unterrühren, dieses kurz stocken lassen. Je nach Geschmack einige Shrimps (ohne Schale) mitbraten.