







Risi Bisi (=Reis und Erbsen)-Pfanne

<p><u>Vorbereiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Karotten • (2 Zwiebeln) • 1 Packung TK Erbsen • halbe Dose Maiskörner • glatte Petersilie <p>Olivenöl Salz</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 gr Basmatireis 	  <p>Karotten und (Zwiebeln) kleinschneiden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Olivenöl braten, bis die Karotten bissfest sind, dann Erbsen dazugeben und unter Rühren mitdünsten, zum Schluss den abgetropften Mais und die kleingeschnittene Petersilie dazu und leicht salzen.</p> <p>Den Reis mit einem halben Liter Wasser und einem halben Teelöffel Salz erst aufkochen und anschließend bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel quellen lassen, bis kein Wasser mehr zu sehen ist und der Reis weich ist. Wichtig; Nicht rühren!</p>
<p>4 Eier</p> <p>Olivenöl Salz</p>	<p>in einer Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel verkleppern.</p> <p>Wenig Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen, Eimasse dazugeben, stocken lassen, leicht salzen und mit einem Holzpfannenwender zerteilen.</p>
<p>3 Esslöffel Butter</p> 	<p>Alles mit Butter, Reis und Rührei zusammenmischen, kurz braten und servieren.</p> <p>Wer vorher die Zwiebeln nicht anbraten wollte, über das Halloumi Anfang abkühlen Würfel</p>  <p>kann sie jetzt Essen geben. zusätzlich in der Pfanne am gebraten, lassen und in geschnitten.</p> <p>Das schmeckt auch sehr gut im Risi Bisi und kann auch noch mit Currypulver abgeschmeckt werden.</p> 