

Kochen mit Klaus

Garnelen-Reispfanne

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 250 g TK-Garnelen, 250 g Champignons, 4 Lauchzwiebeln, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 1 Pck. Brunch Paprika-Peperoni, Salz,
- 150 g Langkornreis, 300 ml Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein, Butter,
- 1 kl. Dose Erbsen, TK-Dill & Petersilie, 75 g geröstete Cashewkerne

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen, waschen u. trockentupfen. Paprika grob u. Knob fein würfeln. Lauchzwiebeln schräg in Ringe schneiden. Pilze in Scheiben schneiden oder vierteln. Erbsen abgießen.



2. Zwiebeln u. Knob in Butter glasig dünsten. Paprika u. Pilze einige Min. mitdünsten. Reis kurz mitbraten u. Brunch einrühren, mit Brühe nach u. nach ablöschen. Abgedeckt 15 Min. köcheln lassen.



3. Garnelen, Erbsen u. Cashewkerne unterheben, mit Wein verlängern u. abgedeckt weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten: Mit Chilifäden garniert servieren!



Erstellt von Klaus am 03.08.2014