

Vegetarische Reispfanne

Zutaten:

1 Tassen Basmatireis
2 Tassen Gemüsebrühe
2 kleine Zwiebeln
250 g Champignons, frische
1 Paprikaschoten, rot
2 Tomaten
100 g Feta-Käse
Currypulver
Salz
3 TL Olivenöl

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten



Den Basmatireis in der Gemüsebrühe gar kochen.

Die Zwiebeln schälen, würfeln und in einer großen Pfanne in Olivenöl anbraten. Die Champignons waschen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne ca. 3 Minuten mitbraten. Dann die Paprika in Stifte schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Weitere 5 Minuten braten. Die Tomaten in Würfel schneiden und in die Pfanne geben.

Bevor sie zerfallen, den gegarten Reis in die Pfanne geben und alles gut umrühren. Mit Salz und Curry abschmecken. Zum Schluss den Feta in kleine Würfel schneiden, dazugeben und die Reispfanne sofort servieren, denn der Käse sollte nicht zerlaufen.

Guten Appetit!