

Pikanter Gemüsereis

Zutaten für 8 Personen

2 Tassen	Reis
2 EL	Olivenoel
1	Zwiebel
30 g	Speck
1 TL	Brühe
1 TL gehäuft	Currypulver
½	Peperoni
1	Zehen Knoblauch
½	Tasse Erbsen TK
1	Rüebli gewürfelt



Zubereitung

1. Den Speck würfeln und mit den Zwiebeln in dem Olivenöl anbraten. Den Topf von der Kochstelle ziehen und den Knoblauch, die Peperoni, Curry, die gekörnte Brühe und den Reis zugeben. Den Topf wieder auf die Platte und den Reis und die Gewürze kurz anrösten. Mit 2 Tassen Wasser ablöschen, Deckel drauf und 12 Minuten kochen lassen (je nach Reis Garzeit anpassen). Dann für 5 Minuten Erbsen und Möhren zugeben.

Man kann fast alle Gemüsesorten und auch Pilze dazu geben. Schmeckt gut zu kurz Gebratenem und gegrillten Hähnchen.