

Sukkade Reis Anita

50 g Fadennudeln →

1 EL Öl

¼ TL Lebkuchengewürz

(falls nicht vorrätig: 2 Messersp. Piment (gemahlen), 2 Messersp. Nelken)

150 g Basmati-Reis

100 g Orangeat

4 dl Gemüsebrühe

20 g Pinienkerne (Optional)

Salz



Nudeln im heissen Öl goldbraun rösten, so zerkochen sie nicht.

Lebkuchengewürz dazugeben und auch kurz anbraten.

Reis und Orangeat dazugeben und unter Rühren andünsten. Die Brühe dazugiessen und aufkochen lassen. Den Topf schliessen und den Reis auf der ausgeschalteten Herdplatte

20 Minuten quellen lassen.

Optional: Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Pinienkerne und den fertigen Reis mischen, mit Salz abschmecken und servieren.



Der Reis ist sehr geschmacksintensiv und passt zu mild gewürzten Fisch- und Geflügelgerichten.

Mit gebratenem Gemüse (z. B. Paprika, Zucchini oder roter Bete) wird auch schnell ein vegetarisches Hauptgericht daraus.