

Libanesischer Reis

Dauer: 40 Minuten **Portionen: 4**

Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

230 g Basmatireis

35 g kurze Suppennudeln

2 EL Rapsöl

400 ml Gemüsebrühe

½ TL Salz



Basmatireis bietet zahlreiche gesundheitliche Vorteile, darunter leichte Verdaulichkeit, ein angenehmes Aroma und eine glutenfreie Natur, die ihn zu einer beliebten Wahl in vielen Küchen macht.



Zubereitung:

1. Reis mehrfach waschen, bis das Wasser beim Abgießen einigermaßen klar ist.
2. Rapsöl in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen.
3. Fadennudeln hinzugeben und auf hoher Stufe goldbraun in dem Rapsöl anrösten.
4. Reis hinzugeben und alles einmal kurz durchrühren.
5. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Salz hinzugeben und für ca. 1 Minute kochen lassen.
6. Herd auf niedrigste Stufe schalten und den Topf mit einem Deckel bedecken.
7. Den Reis ca. 15 Minuten quellen lassen.
8. Zwischendurch den Reis vorsichtig mit einem Löffel auflockern.