

Reispfanne mit Champignons und Frühlingszwiebeln

Für 4 Portionen

500 g Basmatireis	Salz	2 Knoblauchzehen
500 g Champignons	1 Bd. Frühlingszwiebeln	4 EL Olivenöl
50 g Parmesan	Pfeffer	

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Champignons putzen, säubern und längs vierteln.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in 1 cm lange Stücke schneiden - das Weiße vom Grünen getrennt.

3 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch 2 Minuten darin anbraten und herausnehmen.

Champignons in die Pfanne geben und 5 Minuten scharf anbraten. Die weißen Frühlingszwiebel-Ringe dazugeben und weitere 5 Minuten anbraten.

Reis zu den Champignons geben. Das Grüne von den Frühlingszwiebeln und den Knoblauch dazugeben. Umrühren und 1 EL Olivenöl darüber träufeln. Parmesan darüber reiben und mit Pfeffer würzen.

NN am 16. Juli 2025