Buntes Pilaw

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Menu: 18.4.2018

Creation: Markus Gautschi

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 roter Peperoncino
- 1 EL Olivenöl

250 g Langkornreis (z.B. Parboiled)

- 1 Briefchen Safran
- 1 Lorbeerblatt
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g), abgespült, abgetropft
- 50 g ungesalzene geschälte Pistazien oder Pinienkerne
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- ½ Bund Petersilie

Zubereitung:

- 1. Zwiebel schälen, grob hacken, Peperoncino entkernen, beides fein schneiden.
- 2. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Peperoncino andämpfen. Reis, Safran und Lorbeer beigeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.
 - Bouillon dazu giessen, Kichererbsen beigeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Reis zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.
- 3. Pistazien bzw. Pinienkerne grob hacken, mit den Cranberrys und der Butter unter den Reis mischen, würzen. Petersilie grob schneiden, darüberstreuen.

1/1