



Shiitake Reis

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

200 g Shiitake-Pilze, 150 g Basmati-Reis, 3 EL Butter, 1 TL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 3 - 4 EL Röstzwiebeln

Zubereitung:

1. Den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen.
2. Inzwischen die Pilze putzen, die Stiele entfernen und die Köpfe in dünne Scheiben schneiden. Sobald der Reis fertig ist, die Butter mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Den Reis vorsichtig unter die Pilze mischen. Mit den Röstzwiebeln bestreut servieren.

Tipp: Shiitake-Reis passt als Beilage zu Hähnchenfleisch oder gebratenem Tofu.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit

