



Risipisi

Zubereitung

Den Reis in ein Sieb geben und gründlich waschen bis das Wasser klar unten aus dem Sieb austritt. Danach in einen Topf geben und zweieinhalb Becher kaltes (!) Wasser zu dem Reis geben, 1 EL Salz zufügen. Wasser aufkochen, sobald die Wasseroberfläche zu köcheln beginnt sofort den Deckel auf den Topf setzen und den Reis bei niedrigster Flamme ca. 20 Minuten das Wasser aufsaugen lassen. Erbsen in einem zweiten Topf gar kochen und im Anschluss unten den Reis mengen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sophie Mildred.

Zutaten

2 Becher Reis

200 g Erbsen

Salz