



Gebratener Reis mit Garnelen



 Arbeitszeit: 35 min

 Koch- & Backzeit: 15 min

 Portionen: 3

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 800ml Gemüsebrühe
- 400g Basmati-Reis
- etwas Butter
- 150g Möhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150g TK-Garnelen
- 120g Cashewkerne (geröstet gesalzen)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Reis in der Gemüsebrühe bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten quellen lassen. Etwas Butter dazugeben und unterheben. Die Möhren und Frühlingszwiebeln putzen, in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne mit etwas Fett kurz anbraten. Den Reis, die Garnelen und die Cashewkerne untermischen, leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

