Safran Reis

Reis der durch den Safran eine gelbe Farbe und einen süßlichen Geschmack bekommt.

Zutaten

Menge
Zutat
10 Fäden
Safran
2 EL
Olivenöl
1
Zwiebel
1 Tasse
Reis lang
2 Tasse
Suppe pflanzlich

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Reis (40 Minuten)
☐
1.

1 1Zwiebel schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Deckel mit
2 EL 2Olivenöl goldbraun anbraten.
1 Tasse 1Reis lang (gewaschen) zugeben und kurz mitrösten.
2 Tasse 2Suppe pflanzlich
10 Fäden 10Safran zugeben, umrühren und warten bis es kocht. Dann zurückdrehen und zugedeckt rund 25 bis 30 Minuten dünsten lassen.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  40 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste