



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

Beilagen, Einlagen, Gebäck

Light

Alkohol

Besuch

• Schwierigkeit

Leicht

• Zeitkategorie

• Nährwert

• Punkte

0

• Bewertung

Keine Bewertung

• Zeit

40 Minuten

• Preiskategorie