

Reis Rezepte

Scharfer Reis mit Schinken und Shrimps

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Reis, Schinken, Shrimps

200 g	Basmati- oder Langkornreis	1	Essl. Edelsüßes Paprikapulver
	Salz		Chilipulver oder
200 g	Rote Paprikaschoten		- Cayennepfeffer
1	Knoblauchzehe	20 g	Butter
150 g	Porree	4	Zweige Glatte Petersilie
150 g	Gekochter Schinken am Stück	1	Dose/n Shrimps (in Lake, 150 g
4	Essl. Olivenöl		EW)

1. Den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Die Paprika vierteln, entkernen und fein würfeln, den Knoblauch pellen und fein würfeln. Porree längs halbieren, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Schinken fein würfeln.

2. Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Paprika und Schinken darin scharf anbraten, den Porree zugeben und kurz mit anbraten. Den Reis abgießen und mit Knoblauch, Paprika- und Chilipulver in die Pfanne geben.

3. Die Butter zugeben und alles weitere 3 Min. braten, salzen. Petersilienblätter hacken, mit den abgetropften Shrimps unter den Reis mengen, nochmals kurz erhitzen und sofort servieren.