

Reis Rezepte

Fenchel Reis Gratin

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fenchel, Gemüse, Gratin, Käse, Reis, Teigwaren, Milchprodukte

200 g Trockenreis; gekocht
2 Fenchel
50 g Speckwürfel
200 g Feta

100 ml Halbrahm
Pfeffer
Butter; für die Form

Fenchel rüsten, in Achtel schneiden und in Salzwasser nicht zu weich kochen Fenchel und Reis mischen, in eine ausgebutterte Gratinform geben.

Speckwürfel in der Pfanne ohne Fettzugabe knusprig braten und über den Gratin geben.

Feta klein schneiden und im Rahm auf kleinem Feuer schmelzen, mit Pfeffer würzen und über den Gratin gießen.

Im Ofen bei 200 Grad 15 Minuten backen.

Hierzu: Blattsalat.