

Zitronenreis

Zutaten für 2 Personen:

150 g Reis (Basmati)
1,5 TL Kurkuma
2 TL Sesamöl
eine Prise Pfeffer
Salz
2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Den Reis in einem heißen Topf anrösten bis er duftet, dann 300 ml Wasser zufügen und ca. 15 - 20 bei geschlossenem Topf garen, bis das Wasser vom Reis aufgesogen wurde.

Kurkuma mit dem Sesamöl, einer Prise Pfeffer, einer Prise Salz und dem Zitronensaft mischen und unter den fertigen Reis rühren. Alles mit Salz abschmecken.

Info:

Der Zitronenreis passt gut zu Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

Als Hauptgericht klein geschnittenes Gemüse und geröstete Mandeln oder gehackte Pistazien zufügen.