

Risibisi mit Schinken

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 40 Minuten

Zutaten

150 g Schinken
300 g Reis
150 g Erbsen
100 g Margarine
600 ml Wasser
10 g Öl
Salz

Zubereitung

1.
Den Reis waschen. In einem Topf die Margarine erwärmen, den Reis mit dem Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen.
2.
Die Erbsen in Salzwasser kochen, abseihen und kalt abschrecken.
3.
Den Schinken klein schneiden. In einer Pfanne, Öl erhitzen und den Schinken leicht anrösten.
4.
Der Reis wird mit dem Schinken und Erbsen gut vermischt.
5.
Mit Salz abschmecken, mit Petersilie bestreuen und mit grünen Salat servieren.

Kochtipp

Beimengen von Karotten oder Eier bieten sich zusätzlich an.