ORIENTALISCHER BASMATIREIS MIT GARNELEN, HÜHNERCURRY UND GEMÜSE



Menù-Zutaten

100 g. Èmazzancolle - MJ1
120 g. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
12 g. Curry in polvere - 1791
500 g. Riso Basmati precotto (Vorgekochter Basmatireis) - RY1
50 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

200 g Hühnerbrust
60 g Feine Erbsen
40 g Gehackte Zwiebel
n.B. Gehackte Petersilie
n.B. Salz
n.B. Pfeffer

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Für 4 Personen

Den Beutel Basmati-Reis zerreiben und für 2½ Minuten bei 500 W in die Mikrowelle stellen. Den Beutel öffnen und den Reis in einer großen Schüssel schälen. Die Zwiebel und das native Olivenöl extra anbraten und die gewürfelte Hühnerbrust anrösten. Den Curry dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Erbsen 3-4 Minuten in kochendem Wasser kochen und abgießen. Die gegrillten Paprikaschoten in Würfel schneiden. Die Èmazzancolle abtropfen lassen. Alle Zutaten zum Reis geben, wenn er zu trocken ist, mit nativem Olivenöl extra ergänzen.
Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)