Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Gemüse Biryani

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Gemüse Biryani

350 g Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Zuckererbsen, etc.)

0.5 Zwiebel

1 Zehe(n) Knoblauch

150 g Basmati Reis

1 Würfel Biryani Paste

300 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

Nach Belieben geröstete Cashews

Nach Belieben frischer Koriander

Gemüse Biryani

1.

In einer tiefen Pfanne Zwiebel und Knoblauch kurz anschwitzen. Dann die Biryani Paste dazugeben und schmelzen lassen. Das Gemüse hinzufügen und ca. 1 Minute anbraten.

Gewaschenen Reis zu den Zutaten in die Pfanne geben und 1 weitere Minute anschwitzen. Inhalt mit 300 ml Gemüsebrühe ablöschen. Einmal alles vermengen und

mit aufgesetztem Deckel bei niedriger Hitze ca. 10 min. köcheln lassen. Dann Topf vom Herd nehmen und mind. 10 min. ziehen lassen.

Das Ganze mit gerösteten Cashews und Koriander garnieren.