



Mexikanische Reispfanne

Mexikanische Reispfanne

400 g Don Enrico Mexican Rice

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 Zwiebel, rot

0.5 Paprika

1 Frühlingszwiebel

80 g Don Enrico Kidney Beans natural

100 g Mais

Nach Belieben Salz & Pfeffer

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Mexikanische Reispfanne

1.

Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Zwiebel in Ringe und Paprika in Würfel schneiden. Beides in der Pfanne anbraten und anschließend den Mexican Rice dazugeben.

Mais und Kidneybohnen in die Pfanne geben und das Ganze für 10 Minuten anbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vorm servieren die Frühlingszwiebel waschen, in Ringe schneiden und als Topping dazugeben.