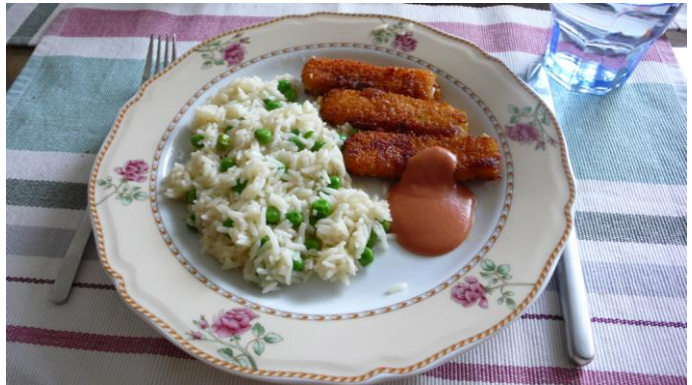


# Risibisi und Eierreis

## Zutaten für Risibisi

- 1 große Tasse Reis (z.B. Jasminreis)
- 1½ bis 2 große Tassen Wasser
- 1 Brühwürfel
- 50 g Butter
- 100 g tiefgefrorene Erbsen
- evtl. 1 Esslöffel geriebener Parmesan oder Grana Padano



## Zubereitung

Die Butter wird erhitzt, der Reis hinzugegeben und etwas angeschwitzt. Nach wenigen Minuten wird kaltes Wasser hinzugegeben sowie ein Brühwürfel. Kocht das Wasser, werden die tiefgefrorenen Erbsen hineingegeben. Das ganze wird nun auf kleiner Flamme noch ca. 10 Minuten geköchelt, bis der Reis weich ist. Zum Abschluss evtl. etwas Reibekäse unterheben.

## Zubereitungszeit und Anrichtung

ca. 20 Minuten; Risibisi passt als Beilage zu Fisch oder Hühnchen

## Zutaten für Eierreis

- übrig gebliebener Risibisi (oder Zutaten siehe oben)
- etwas Bratfett
- 50 g gewürfelter Schinken
- 1 bis 2 Eier

## Zubereitung

Die Risibisi-Reste werden in eine Pfanne mit erhitztem Fett gegeben. Der Schinken wird untergerührt und das Ganze wird 10 Minuten gebraten. Ab und zu umrühren. Die Eier werden gequirlt und zum Schluss unter den Reis gerührt. Das Ei sollte nicht mehr flüssig sein.



## Zubereitungszeit und Anrichtung

ca. 20 Minuten; Eierreis ist ein eigenständiges Gericht, kann mit Tomaten-Ketschup verfeinert werden