



Zutaten

- für 4 Personen als Mahlzeit
- 4 El Olivenöl extra nativ
- 2 rote Peperoni / Paprikaschoten
- 2 grüne Peperoni / Paprikaschoten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 350 g weisser Langkornreis
- 7 dl Wasser
- 1 TL Honig
- 1 El Harissa (Würzpaste)
- 1 TL Salz
- 100 g in Salzlake eingelegte schwarze Oliven
- 100 g in Salzlake eingelegte grüne Oliven
- Olivenöl extra nativ

Zubereitung

1. Peperoni halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Schotenhälften in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln mit Röhrchen in Ringe schneiden.
2. Peperoni und Frühlingszwiebeln im Olivenöl andünsten, Reis zugeben und kurz mitdünsten, Wasser, Honig, Harissa und Salz zugeben, aufkochen, bei schwacher Hitze kochen, bis der Reis al dente / körnig ist. Die schwarzen und grünen Oliven unterrühren, mit Olivenöl abschmecken.