



Zutaten

- 250 g parboiled Reis oder weisser Langkornreis
- 150 g Chorizo, ohne Haut, gewürfelt
- Öl zum Dünsten
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Tomate, geschält, Stielansatz entfernt, gewürfelt
- 1/2 l Hühner- oder Gemüsebrühe
- 100 g tiefgekühlte grüne Erbsen
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Tomaten- und Avocadospalten für die Garnitur

Zubereitung

1. Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen. In eine Schüssel geben und mit abgekochtem Wasser be-de-cken, 10 bis 15 Minuten stehen lassen. Nun die Reiskörner zwischen den Hand-flä-chen reiben, so dass das Wasser trüb wird. Den Reis in das Drahtsieb giessen und mit warmem Wasser überbrausen. Den Vor-gang mit kaltem Wasser wiederholen, bis das Wasser klar ist. Den Reis gut abtropfen lassen.
2. Chorizo in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten, herausnehmen.
3. Die Zwiebeln in der Bratpfanne in wenig Öl andünsten, zuerst den Reis zufügen und mitdünsten, dann die Tomaten. Die Hühner-brühe angiessen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die grünen Erbsen 2 bis 3 Minuten mitkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chorizo beifügen.
4. Den Reis anrichten, mit den Tomaten- und Avocadospalten garnieren.