



Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 200 g asiatischer Reis
- 5 dl kaltes Wasser
- 6 Tropfen Bittermandel-Essenz
- 1/2 TL Salz, nach Belieben
- 30 g geschälte Mandeln fein gehackt
- 10 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Reis mit Wasser, Essenz evtl. Salz gut mischen, zum Kochen bringen, zugedeckt auf der ausgeschalteten Kochplatte 15 Minuten quellen lassen (Deckel nie abheben).
2. Während des Reiskochens in einer kleinen Bratpfanne die gehackten Mandeln, danach die Mandelblättchen goldbraun rösten.
3. Die gehackten Mandeln mit einer Gabel unter den fertigen Reis mischen, in Schälchen oder auf Tellern anrichten, mit den Mandelblättchen bestreuen.

Hinweis:

Passt zu Fisch, Kalbsvoressen, anderen Ragouts und Currygerichten.

ca. 20 Minuten

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch