



Zutaten

- 150 g Langkornreis
- 100 g Chorizo
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, zu einer Knoblauchpaste verarbeitet
- 1 Lorbeerblatt,
- 6 Fäden Safran
- 20 g Pinienkerne, geröstet

Beilage, Hauptgang

Safran-Chorizo-Reis

Entdecken Sie unser Rezept für köstlichen Safran-Chorizo-Reis. Kochen Sie mit und genießen Sie die Aromen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Salz, Pfeffer, Olivenöl
2. Chorizo in Olivenöl scharf anbraten, dann die Schalottenwürfel, Knoblauch, Lorbeerblatt und den Reis hinzugeben. Safranfäden hinzugeben. Mit der Brühe aufgießen, einmal aufkochen lassen, dann den Deckel auf den Topf geben und bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die gerösteten Pinienkerne zum Reis geben.