

Zutaten

- 150 g Basmatireis
- 50 g Kritharaki (kleine Reisnudeln oder kleingebrochene Spaghetti)
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz

Beilage

Reis

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für orientalischen Reis! Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers. Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Nudeln im Topf trocken ohne Öl goldbraun rösten. Dann den Reis und die Brühe hinzugeben und aufkochen lassen. Salz hinzufügen, einmal umrühren, Deckel auflegen und bei kleiner Stufe für 10 Minuten simmern lassen. Mit einer Fleischgabel den gekochten Reis auflockern.