



Thomas Kuster

La riseria Testimonial und Fachlehrer Küche, Berufsfachschule BBB

# Inspiration Reis

Ein Hauch von Italianità



## Reis mit Peperoni und Oliven

für 4 Personen als Mahlzeit

- 4 EL Olivenöl extra nativ
- 2 rote Peperoni / Paprikaschoten
- 2 grüne Peperoni / Paprikaschoten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 350 g Reis "la riseria" S. Andrea oder Baldo
- 7 dl ml 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

Peperoni halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Paprikahälften in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln mit Röhrchen in Ringe schneiden.

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.

tutto il mondo del riso.