

Reis-Pilaw mit Mandeln

Rezept von Jann M. Hoffmann

Zutaten:

- 1 Stk kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Stk Knoblauchzehe, gepresst
- 3 EL Olivenöl
- 400 g Langkornreis
- 10 Safranfäden
- 1 Stk Lorbeerblatt
- 6 dl Gemüsebouillon
- 20 g Mandelsplitter, geröstet

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten, Reis begeben und glasig dünsten. Safranpulver und Lorbeerblatt begeben. Mit der Gemüsebouillon auffüllen und aufkochen.

Zugedeckt bei 150°C im vorgeheizten Backofen 20 min. garen. Aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel auflockern.

Mit gerösteten Mandelsplittern bestreuen.