

Leberkäs Risotto bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Beutel Langkorn Reis, 2 mittelgrosse Zwiebeln, 2 rote Paprika, 1 große Dose Passierte Tomaten, 3 Scheiben Leberkäse, 1 Päckchen Schinkenwürfel.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln, Leberkäse und Paprika in kleine Würfel schneiden. Den Reis gemäß den Angaben fertig kochen.

Die Zubereitung:

Zwiebeln, Paprika, Schinkenwürfel und Leberkäse in Walnuss- oder Rapsöl in einem grossen Gefäss (Topf oder Pfanne) kurz anbraten. Danach die passierten Tomaten und den abgekochten Reis dazugeben. Fünf Minuten köcheln lassen. Zum Schluss nach Belieben und Geschmack würzen (wenig oder kein Salz). Guten Appetit gewidmet P.U.