

# Der Küchenkobold



## Reis mit Scheiß

Für 5 Personen

### Zutaten:

- 2 ½ Zwiebeln
- 2 ½ Knoblauchzehen
- 7 ½ TL Olivenöl
- 250 g Naturreis
- 625 ml Gemüsebrühe
- 750 g Gemüse (z. B. Möhren, Zucchini, Lauch, Paprika, Mais, Erbsen)
- Salz und Pfeffer
- Kräuter, frische (z. B. Petersilie, Schnittlauch)
- Currypulver
- evtl. Putenbrust oder Würstchen

### Zubereitung:

1/2 Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in 1 EL Öl anschwitzen. Den Reis zu den Zwiebeln geben, durchrühren, mit Gemüsebrühe angießen, aufkochen und den Reis bei geringer Hitze 30 - 40 min. kochen, zwischendurch umrühren.

Die andere Hälfte der Zwiebel und das Gemüse würfeln. Zwiebel in 1 TL Öl anschwitzen, das Gemüse portionsweise zugeben, zunächst Möhren, Zucchini und Lauch, ca. 5 min. dünsten, zuletzt Paprika, Erbsen und Mais, weitere 5 min. dünsten.

Zum Schluss Gemüse und Reis vermischen und mit den Gewürzen und frischen Kräutern abschmecken.

---

Reis mit Scheiß', dass lieben wir,  
drum' essen wir es heut' und hier.  
Wir hoffen das es allen schmeckt,  
die Finger sind schon feucht geleckt!

---