



 Hauptspeise	 10 Min
 Leicht	 15 Min

KIRI®-REZEPT

ROTER REIS MIT KIRI®

Für 2 Erwachsene 🖐️ und 2 Kinder 🧒 braucht man:

4 Portionen Kiri®
300 g Basmatireis
2 Tomaten

1 rote Paprika
1 Zwiebel
Olivenöl

- 🖐️ Reis in großer Menge heißem Wasser mit einer Prise Salz kochen.
- 🧒 Ihr Kind schält und entkernt die Tomaten und schneidet sie in kleine Würfel.
- 🖐️ Zwiebel schälen und klein hacken. Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 🧒 Der Junior Chefkoch schneidet die Kiri® Portionen in Würfel.
- 🖐️ Zwiebel und Paprika in einer Bratpfanne mit einem Hauch Olivenöl und einer Prise Salz andünsten. Danach Reis und Kiri®-Würfelchen zugeben und mit Tomaten abrunden.
- 🧒 Ihr Kind kann das Ganze mithilfe einer hübschen Ausstechform anrichten!

UNSER-TIPP

Sie können dieses Rezept auch als Risotto vorbereiten. Geben Sie dafür die doppelte Menge Gemüsebouillon zum Reis.