

Pilaw mit Mandeln, Fenchel und Kräutern

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
1 kleiner Fenchel
2 Knoblauchzehen
1/4 Teelöffel gemahlener Koriander
1/4 Teelöffel Kurkuma
190 g Jasmin Reis
360 ml Hühnerbrühe
30 g gehackte Mandeln
1/2 Bund frischer Koriander
Salz, Pfeffer

Pikant oder süß. Kurkuma oder Zimt. Mandeln oder Rosinen. Die einzelnen Beigaben mögen wechseln, aber die Basis aus locker-aromatischem Jasmin Reis bleibt bei deinem Pilaw immer die Gleiche.

- 1 -

Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Fenchelstängel abschneiden, fein hacken und beiseitestellen. Fenchel längs halbieren, Strunk entfernen und Knolle in kleine Stücke schneiden.

- 2 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Fenchel 5-8 Minuten weich braten. Mit Koriander, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen. Reis hinzufügen und unter Rühren 3 Minuten mit braten.

- 3 -

Gemüsebrühe angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufkochen, Hitze reduzieren und abgedeckt 15-20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Reis mit einer Gabel lockern.

- 4 -

Korianderblätter fein hacken. Mandeln und gehackte Fenchelstängel unter den Reis mischen und mit Koriander bestreuen.