LAUCHGEMÜSE – PORREE EINTOPF – PIRASA YEMEĞI

Vorbereitungszeit: 5 Min. | Kochzeit: 15 Min. | 2 Personen (als Beilage)

Dieses Lauchgemüse-Gericht stammt aus der türkischen Küche (Pırasa yemeği). Es ist hervorragend für die warme Jahreszeit geeignet, da es auch kalt wunderbar schmeckt. Die Soße ist cremig und der Lauch zergeht auf

der Zunge. Einfach nur lecker!

Schritt 1

Lauch vorwaschen. Die Enden abschneiden und die äußeren Schichten des Lauchs längsseitig aufschneiden. Danach die äußeren 1-2 Blätter entfernen. Die oberen Blätter aufschneiden und gründlich möglichen Sand rauswaschen. Lauch anschließend in ca. fingerdicke Stücke schneiden. Karotten schälen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Reis in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser waschen.

Schritt 2

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Karotten hinzugeben und anbraten, bis sie etwas weich geworden sind. Dann Lauch, Tomatenmark und Reis dazugeben. Alles gut mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Anschließend mit Wasser auffüllen. Die Pfanne mit einem Deckel* verschließen und für 12-15 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Bei Bedarf zwischendurch etwas Wasser nachgießen.

Schritt 3

Lauchgemüse auf einem Teller anrichten und mit frischer Zitrone garnieren.

Guten Appetit!

Wer Lauch nicht nur als Beilage, sondern als Hauptspeise essen möchte, wird vom geschmorten Lauch begeistert sein!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Tipps

Übriggebliebene Gemüseabschnitte lassen sich wunderbar für die Zubereitung einer Brühe verwenden.

Zutaten für 2 Personen (als Vorspeise oder Beilage):

- 5 Stangen Lauch (meine waren recht klein, sonst entsprechend weniger)
- 3 kleine Karotten
- 1-2 EL Rundkornreis
- Olivenöl
- 1 El Tomatenmark
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Zitronensaft + ein paar Spalten zum Anrichten
- etwa 300-400 ml Wasser

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 16

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabenküche*: