



*Curry  
-  
Reispfanne*

**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)

2 Stk	Rote Peperoni
2 Stk	Frühlingszwiebeln
1 Stk	Ananas klein
2 EL	Öl
250 g	Reis
	Salz
2 TL	Curry
750ml	Wasser
2 EL	Crème fraîche

Peperoni und Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Ananas vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Ananas schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Vorbereitete Zutaten darin nacheinander anbraten und wieder herausnehmen. Dann den Reis im Bratfett andünsten. Mit Salz und Curry würzen, Wasser dazugießen und ca. 25 Minuten bei schwacher Hitze ausquellen lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Frucht-Gemüsemischung dazugeben. Nochmals mit Salz und Curry abschmecken. Crème fraîche dazugeben und servieren

En Guetä

