

# REISPFANNE MIT ROSENKOHL UND SPECK

## REISPFANNE MIT ROSENKOHL UND SPECK

Sich auf den nahenden Geburtstermin vorzubereiten ist ein bisschen so, wie wenn ein Kurzurlaub ansteht. Gut, vielleicht nicht ganz so erholsam und angenehm - aber es macht durchaus Sinn den Inhalt des Kühlschranks in „hält noch ein bisschen“ und „sollte vorher verbraucht werden“ zu unterteilen. Also versuche ich alle Obst- und Gemüsereste zeitnah zu verarbeiten. Und da mir das lange Stehen auch langsam schwer fällt machen sich so schnelle Feierabendgerichte natürlich besonders gut. Diese leckere Reispfanne mit Rosenkohl und Speck war in knapp 20 Minuten fertig - was will man da mehr?



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

120g Reis, schnellkochend (hier im Kochbeutel)

100g Rosenkohl

100g Speckwürfel

100g Champignons

1 Zwiebel

20g Butter

Pfeffer & Salz

150g Schlagsahne

ZUBEREITUNG:

Für den Reis einen kleinen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Den Reis hinein geben und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Champignons vierteln und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pilze und den Speck dazu geben und bei höherer Hitze (hier 10 von 14) anbraten. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Zwiebelwürfel zu den Pilzen und dem Speck geben und die Hitze reduzieren (hier Stufe 6 von 14).

Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden, die äußeren Blätter entfernen und die Röschen halbieren. Den Reis aus dem Wasser nehmen und dafür den Rosenkohl hinein geben. 3-4 Minuten gar kochen lassen. Den Reis zu Speck, Pilzen und Zwiebel in die Pfanne geben und alles gut mischen. Die Schlagsahne einrühren und alles mit Pfeffer und Salz würzen. Den Rosenkohl durch ein Sieb abgießen, kurz unter fließendem Wasser abspülen und in die Reispfanne geben.



Abschmecken und auf tiefe Teller verteilen.

Super schnell und super lecker!

