

Curry Reispfanne mit Erbsen und Lauchzwiebeln Fischstäbchen (falls noch vorhanden)

Zutaten für ca. 4 Portionen:

250g Reis
4 Lauchzwiebeln
1 Dosen (á 560g) junge Erbsen
500ml passierte Tomaten (Packung)
4 EL Schmand
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
Currypulver

Zubereitung (ca. 40 Min):

Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung zubereiten

4 Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden
2 EL Öl in einer hohen, beschichteten Pfanne (oder Topf) erhitzen
Lauchzwiebeln darin andünsten
1 Dosen Erbsen abgießen, zugeben und kurz mit dünsten

Backofen vorheizen

Reis zum Gemüse in die Pfanne geben und gut untermischen
Passierte Tomaten und 4 EL Schmand einrühren
Aufkochen und kurz köcheln lassen

Reispfanne mit Pfeffer, Salz und Curry würzig abschmecken