



LaSelva
AZIENDA SIBARICOLA DAL 1985

Schwarzer Reis mit Kürbis & Pfifferlingen

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 250 g Schwarzer Reis | Riso integrale Nerone*
- 250 g Hokkaidokürbis
- 4 EL Natives Olivenöl extra AUSGEWOGEN | Olio extra vergine di oliva - EQUILIBRATO*
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Pfifferlinge
- 2 Zweige Rosmarin
- ½ Glas Halbgetrocknete Tomaten und Chilis in Olivenöl | Antipasto rosso piccante*
- ½ Glas Gegrillte Paprika | Peperoni grigliati *
- 3 EL Balsamessig aus Modena GOLD | Aceto Balsamico di Modena IGP*
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

*aus dem LaSelva-Sortiment

RISO NERO CON ZUCCA E FINERLI

ZUBEREITUNG

- Reis nach Packungsangabe zubereiten.
- Kürbis in Stücke schneiden und Knoblauch klein hacken.
- Kürbisstücke mit geputzten Pfifferlingen, Rosmarin und 2 Esslöffeln Olivenöl in der Pfanne knusprig anbraten – bis der Kürbis gar ist.
- Salzen und pfeffern.
- Die gegrillten Paprika aus dem Glas nehmen klein schneiden. Halbgetrocknete Tomaten und Chilis abtropfen lassen und alles unter den gekochten Reis heben.
- Den Rest des Olivenöls mit dem Balsamico mischen und über den Reis geben. Den lauwarmen Reis servieren.

TIPP: Ideal als Hauptspeise oder z. B. als Beilage zu geräucherter Fisch.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!