

GEWÜRZTER REIS MIT MAITAKE PILZEN



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 40 Min.



Zutaten:

- 300 g weißer Reis
- 200 g frische Maitake Pilze
- Salz
- Sojasauce
- Olivenöl
- Zucker



Zubereitung:

Maitake in mundgerechte Stücke teilen. 200 ml Wasser mit Sojasauce, Zucker, Salz und Öl würzen, die Maitake Pilze hinzufügen und aufkochen.

Während die Maitake kochen, den Reis waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Sobald die Maitake die Aromen angenommen haben, die Kochplatte ausschalten und die Pilze aus dem Topf nehmen.

500 ml Wasser zur restlichen Flüssigkeit in den Topf geben. Den abgetropften Reis zusammen mit der Flüssigkeit in den Reiskocher geben, mit den Maitake Pilzen bedecken und kochen. Vor dem Servieren gut vermengen.

Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik

HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE