

# Orientalischer Reis

---



## **Zutaten (4 Personen):**

400 g Reis (parboiled & nicht im Beutel)  
40 g Vermicelli Pasta (feine Suppennudeln)  
800 ml Wasser  
1 TL Salz  
1 EL Rapsöl  
1 TL Ras-el-Hanout

## **Zubereitung:**

Öl in einen Topf geben und erhitzen. Die Pasta hinzufügen und für ca. 1 Minute im heißen Öl braten bis die Nudeln leicht braun sind.

Den Reis hinzufügen, alles vermischen und unter gelegentlichem Rühren etwa eine Minute gemeinsam weiter braten.

Im Anschluss Wasser, Salz und Ras-el-Hanout zugeben, alles sorgfältig vermengen und kurz aufkochen. Dann 10 Minuten bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Danach den Herd ausschalten, den Reis weitere 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen, umrühren und anschließend servieren.

## **Tipp:**

Dazu schmecken die [orientalischen Hackbällchen](#) sehr gut.

***Nährwertangaben: 435 kcal p.P, 88g KH p.P.***