



Bunte Reispfanne

Zubereitung

Die Zwiebel und den Paprika würfelig schneiden. In einer Pfanne das BONA Pflanzenöl erhitzen und die in Stücke geschnittene Wurst darin anbraten und anschließend wieder herausgeben. Im übrig gebliebenen Bratenfett den Paprika und anschließend die Zwiebel und den Reis mitanbraten. Den Knoblauch mit der Presse in die Pfanne drücken und das ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die angebratene Wurst wieder hinzugeben. Nun etwas Brühe hinzugeben und nach Bedarf immer wieder nachgießen. Öfters umrühren und 5 Minuten vor Ende die Erbsen beimengen. Zum Abschluß das ganze gut mit Curry würzen und abschmecken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elisabeth Doppler.

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 2 Paar Frankfurter
- 1 roter Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL BONA Pflanzenöl
- 260 g Risotto-Reis
- 130 g Tiefkühlerbsen
- Ca. 700 ml Brühe
- Curry, Salz und Pfeffer zum Würzen