Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Lachs-Risibisi

Zubereitung

Das Bona-Öl in einem Topf erhitzen und den Reis darin glasig anbraten. Mit Wasser aufgießen und leicht salzen. Die Zwiebel dazugeben. Den Reis zugedeckt ohne Umrühren auf kleiner Flamme etwa 20 bis 25 Minuten dünsten, bis das Wasser vom Reis ganz aufgenommen wurde.

In der Zwischenzeit zwei Lachsfilets in einer Pfanne mit etwas Bona-Öl gar braten. Dann die Zwiebel herausnehmen und beiseite stellen.

Die Erbsen auf den Reis leeren und den Topf zugedeckt etwa 5 Minuten stehen lassen.

Jetzt den Reis vorsichtig mit den Erbsen und dem Lachs vermengen und servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

- 250 g Reis
- 2 EL Bona-Öl
- 500 ml Wasser
- Salz
- 1 kleine Zwiebel, geschält
- 150 g TK Erbsen
- 2 Stk. Lachsfilet