

Reispfanne mit Bacon, Champignons und Banane



Zutaten für 3 Personen:

1 mittlere Schüssel Reis vom Vortag
50 g Bacon
150 g Champignons (brutto)
1 EL neutrales Öl
2 EL Zwiebelwürfel
1/2 rote Paprika
1 Msp Kurkuma
wenig Curry
1 Msp Ingwerpulver
Zitronenpfeffer
1 Msp Salz
150 ml Gemüsebrühe
1 größere Banane

1. Pilze putzen, Bacon in Streifen schneiden. Beides in einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl sanft anbraten. 1/2 rote Paprika putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Paprika und 2 EL Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und weitere 10 min auf milder Hitze dünsten.
3. Den Reis dazu geben und gut unterrühren. Würzen mit Kurkuma, Zitronenpfeffer, 1 Msp Ingwerpulver, wenig Curry und Salz, Pfeffer.
4. Mit einer Tasse Gemüsebrühe ablöschen und

nochmals ca. 15 min köcheln lassen.

5. Am Schluss eine Banane in Scheiben untermischen.

Hinweise:

Ein gutes Resteessen mit vielen Variationsmöglichkeiten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Reisgerichte, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023