

Uncle Ben's

Professional

Reispfanne

Hauptspeise

Fleischgerichte

Reisgerichte



ZUBEREITUNG

Fleisch trocken tupfen, Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in feine Ringe schneiden, Knoblauch zerdrücken. Öl erhitzen, Fleisch, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomaten und Rindsuppe angießen, Gemüse dazugeben, Reis einstreuen, aufkochen und alles ca. zehn Minuten abgedeckt garen. Reispfanne mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und nach Wunsch mit frischen Kräutern garniert servieren. **TIPP:** Wer es gerne scharf mag, kann auch eine klein geschnittene Chilischote und in feine Streifen geschnittene Paprikaschoten mitgaren.

ZUTATEN

400 g Rindsfilet

1 Stk. Zwiebel

2 Stk. Knoblauchzehen

2 EL Öl

1 Dose gewürfelte Tomaten (aus der Dose)

400 ml Rindsuppe (Würfel)

1 Pkg. TK Gemüse

250 g Uncle Ben's Natur Reis

Salz

Pfeffer

Cayennepfeffer