

Lauchreis / Urner Rispor

Zutaten für 2 Personen

1-2 Lauchstängel (ca. 300 g)
1 EL Öl
ca. 6 dl Wasser
150 g Langkornreis
1 TL Salz
50 g Käse, gerieben
wenig Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

Lauch waschen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden.

Öl erhitzen, Lauch darin ca. 5 Min. andämpfen. 6 dl Wasser dazugießen und aufkochen.

Reis und Salz dazugeben, mischen und ca. 20 Minuten nicht zugedeckt auf mittlerem Feuer köcheln lassen, bis der Reis knapp weich ist. Falls die Flüssigkeit zu stark einkocht, wenig Wasser dazugeben.

Käse dazugeben und warm werden lassen. Mit wenig Pfeffer und Muskatnuss würzen.

