

Roter Reis mit Zucchini und Bohnenpüree

Zutaten für 4 Personen:

280 g	roter Reis
1	kleine Zwiebel
3	Zucchini
250 g	gekochte weiße Bohnenkerne
2	Esslöffel Olivenöl
1 L	Gemüsebrühe

Gewürze nach Belieben:

Curry
Paprikapulver
Salz

Reis in Salzwasser kochen. Zwischenzeitlich die Zwiebeln mit etwas Gemüsebrühe 15 Minuten anbraten. Zucchini und restliche Gemüsebrühe hinzufügen und für weitere 15 Minuten kochen. Die Bohnen mit 2 Esslöffel Olivenöl pürieren und nach Belieben mit Curry, Paprikapulver und Salz würzen. Den gekochten Reis in der Pfanne mit den Zucchini vermischen. Das Bohnenpüree vor dem Servieren auf einer Platte verteilen, darauf Reis mit Zucchini anrichten.

Guten Appetit!

