

## Reis mit Gemüse ( für 2 Personen )

1 Zwiebel, 1 Rüebli, 1 Stange Sellerie fein würfeln, im Kokosfett anbraten und kurz dämpfen

ca. 150 g Süsskartoffeln fein würfeln und im Olivenöl anbraten und kurz dämpfen

ca. 100 g Peperoni fein würfeln und im Olivenöl anbraten und kurz dämpfen

während dem vorbereiten : 3.5 dl Wasser , 2 Lorblätter, etwas Nelkenpulver oder 2 Nägeli , 100 g weisser Reis, ½ Essl. Gemüsebouillon und 1 Teel. Ochsenbouillon dazugeben

das Gemüse nacheinander dazugeben ca. 15 Min. köcheln / ziehen lassen

½ dl. Prosecco oder Weisswein dazugeben

zum „Abrunden“ 1 cl Sherry dazu geben und allenfalls nachwürzen mit etwas Pfeffer

Zubereitungszeit 1 Stunde