

# Risi-Pisi



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 großer Kaffeebecher Reis</li><li>• 2 große Kaffeebecher Wasser</li><li>• 1 Packung Tiefkühl-Buttergemüse</li><li>• 2 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Alles zusammen in einen Topf geben. Das Buttergemüse muss nicht aufgetaut werden.</b></li><li>2. <b>Kurz aufkochen lassen und dann bei niedriger Temperatur ca. 15-20 Minuten gar kochen lassen.</b></li><li>3. <b>Zwischendurch kontrollieren, ob noch genug Wasser im Topf köchelt, da der Reis sonst leicht anbrennt.</b></li><li>4. <b>Zum Schluss nochmal abschmecken.</b></li></ol>

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied