

Buntes Pilaw

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Menu: [18.4.2018](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten für 6 Personen:

1 Zwiebel
1 roter Peperoncino
1 EL Olivenöl
250 g Langkornreis (z.B. Parboiled)
1 Briefchen Safran
1 Lorbeerblatt
5 dl Gemüsebouillon
1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g), ab gespült, abgetropft
50 g ungesalzene geschälte Pistazien oder Pinienkerne
50 g getrocknete Cranberrys
40 g Butter
Salz, Pfeffer nach Bedarf
½ Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, grob hacken, Peperoncino entkernen, beides fein schneiden.
2. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Peperoncino andämpfen. Reis, Safran und Lorbeer begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.
Bouillon dazu giessen, Kichererbsen begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Reis zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.
3. Pistazien bzw. Pinienkerne grob hacken, mit den Cranberrys und der Butter unter den Reis mischen, würzen. Petersilie grob schneiden, darüberstreuen.