

# Risi Bisi



Zutaten für 10 Personen:

50 g Butter  
800 g Langkornreis  
400 g tiefgekühlte Erbsen  
1 Dose Mais  
1 rote Peperoni  
1 Zwiebel  
100 g Champignons oder Pfifferlinge  
1,2 lt Gemüsebouillon  
2 dl Weisswein  
200 g Schinkenwürfeli  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Peperoni und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen.

Die Schinkenwürfel, Zwiebeln, Peperoni und Pilze andünsten.

Den Reis zugeben und kurz mitdämpfen.

Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen und ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Nun die Erbsen und den abgeschütteten Mais zugeben und nochmals ca. 5 Minuten köcheln.

Abschmecken und sofort servieren.