

Walnussreis

für 10 Personen

800 gr Langkornreis
1 dl Olivenöl
1 große Zitrone
2 dl Weisswein
1.2 lt Gemüsebrühe
100 gr Walnüsse
1 Bund Petersilie
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Reis im Olivenöl leicht andünsten, mit dem Weisswein ablöschen, mit dem Saft der Zitrone und der Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Bedeckt ca. 20 Minuten lang köcheln lassen bis alle Flüssigkeit absorbiert ist.

In der Zwischenzeit die Walnüsse, Petersilie und Knoblauch klein hacken und zumischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.