

Amaretti-Reis

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

- | | |
|--|---|
| 30 g harte Amaretti | in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz grob zerdrücken, beiseite stellen |
| 50 g Pistazien, grob gehackt | in einer Bratpfanne rösten, beiseite stellen |
| 200 g Langkornreis, z. B. Parboiled Reis | Reis kochen, abtropfen, in eine Schüssel geben |
| Salzwasser, siedend | |
| beiseite gestellte Amaretti und Pistazien | |
| wenig Butter- oder Margarineflöckli | alles unter den Reis mischen |

Passt zu: Fisch-Meeresfrüchte-Ragout

