

Reispfanne mit Brokkoli

für 4 Portionen

Zutaten:

- 400 g Schweineschnitzel
- 500 g Brokkoli
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Speiseöl
- 400 g passierte Tomaten
- 50 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer
- 200 g Langkornreis
- 4 EL saure Sahne
- SOSO Kräutersalz



Zubereitung:

1. Schweineschnitzel in Stücke und Brokkoli in kleine Röschen schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch zerdrücken. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schnitzelstücke darin ca. 2–3 Minuten anbraten. Brokkoliröschen, Zwiebelwürfel und Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Mit passierten Tomaten und Brühe ablöschen und mit Chiliwürfeln, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen. Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen.
3. Reis unterheben und Reispfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saure Sahne mit SOSO Kräutersalz abschmecken und zur Reispfanne servieren