

# Basmatireis afghanisch



Reis mit Möhre, Berberitze und Safran

- Vorbereitungszeit ca. 5 Minuten
- Garzeit ca. 20 Minuten



## Werkzeug

- Sparschäler, Messer
- Reibe
- Kochtopf

## Zutaten

- 1 kleines Glas (cas. 100ml) Basmatireis pro Person
- 1 große Möhre
- 3 EL getrocknete Berberitzen
- ein paar Safranfäden
- Salz

## **Zubereitung**

Die Möhre schälen und auf der Reibe in feine Streifen raspeln. Etwas Olivenöl in den Topf geben und darin die Möhre und ein paar Safranfäden anschwitzen.

Pro Person ein kleines Glas (ca. 100ml) Basmatireis in den Topf geben. Die doppelte Anzahl Gläser voll Wasser dazu gießen. Alles intensiv umrühren, damit sich die Farbe vom Safran schön verteilt. Aufkochen lassen und bei niedriger Hitze für etwa 20 Minuten garen lassen.

Wenn der Reis gar und weich ist, die Berberitze unterheben und mit anwärmen.

Guten Appetit!