

## Unsere Sortenempfehlung : Sweet Grey

Für 4 Personen

125 Gramm Rundkornreis

½ Liter Milch

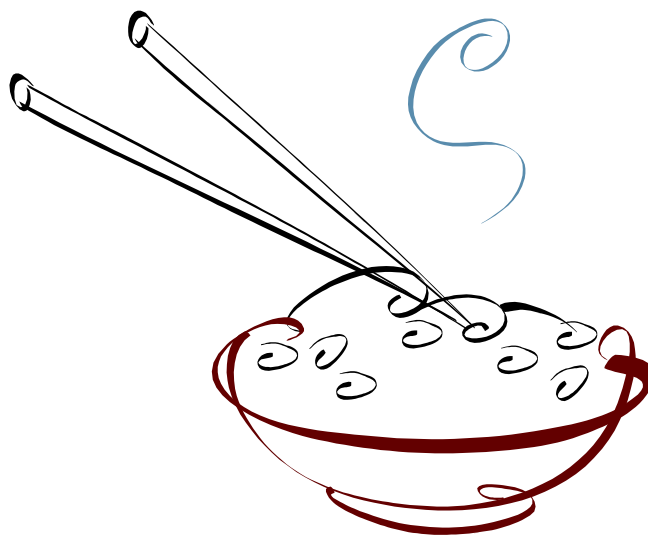
3 Esslöffel Olivenöl

1 kleingeschnittene Knoblauchzehe

500 g kleingeschnittenes Kürbisfleisch

30 g Butter

Salz, Pfeffer, Thymian oder Rosmarin



Zubereitung :

Zuerst den Reis gut abwaschen und in der Milch bei geringer Hitze 20 Minuten quellen lassen. Das Öl erhitzen, Knoblauch hinzufügen, hellgelb dünsten, die Kürbiswürfel dazugeben und unter mehrmaligem Wenden anbraten, bis die Würfel muusig sind. Dann unter den Reis mischen und mit Salz, Pfeffer oder Rosmarin würzen. In einer flachen, gefetteten Auflaufform, mit Butterflöckchen belegt da 20 – 30 Minuten bei 200 °C im Backofen backen