**Kalifornische Reispfanne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zutaten** | **Geräte** | **Herstellung** |
| 300g Champignons | Messer | mit Küchenpapier abreiben und blättern |
| 300g Möhren | Kartoffelschäler | waschen, schälen und in julienne schneiden |
| 300g Stangensellerie | Messer | waschen und in feine Ringe schneiden |
| 2 kleine Gemüsezwiebeln | Messer | pellen und in feine Streifen schneiden |
| 2 El Butter | Pfanne | erhitzen, Pilze ca 3Min darin andünsten, herausnehmen, das andere Gemüse in das Fett geben und „al dente“ garen. |
| 2 El Öl | 2l Topf | im Topf erhitzen |
| 400g Langkorn- und Wildreis |  | im Öl andünsten |
| 1l Gemüsebrühe |  | zugießen |
| 8 El Zitronensaft |  | zugießen, Reis darin garen. 10 Min vor Garzeitende Gemüse und |
| 80g Pekannüsse |  | zufügen. Reis- Nusspfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken. |