



Bunte Reispfanne (BuLa) von Ambra Bianchi

Mengen für 10 Personen

Quelle: BuLa-Kochbuch

1.0 kg Pepperoni (g)	
500 g Feta (griechischer Schafskäse)	
800 g Langkornreis	
1.0 kg Tomatensauce Napoli	Liter nicht kg
500 g Erbsen	
500 g Mais	
1.0 Stück Zwiebeln	

Vorbereiten: Peperoni waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Stücke schneiden.

Zubereiten: Wasser aufkochen, Bouillon hinzufügen, Reis ca. 20 Minuten kochen. Wasser abgiessen. Zwiebel, Peperoni, Erbsen und Maiskörner in der Tomatensauce aufkochen. Reis dazugeben. Würzen und abschmecken. Feta in kleine Stücke schneiden und dazu servieren.