

## Riz Casimir Vegi von Sofie Keller

Mengen für 13 Personen

- 1). Reis nach Packung kochen. Mandelplättchen rösten.
- 2). Gemüse braten oder kochen, würzen, herausnehmen, warm stellen.
- 3). Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Bananen quer, dann längs halbieren. Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Äpfel und Bananen portionenweise beidseitig je ca.1.5 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.
- 4). Curry in derselben Pfanne andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. 5 Portionen Curry abschöpfen für die Vegetarier. Aprikosenkonfitüre und Saucen-Halbrahm mit dem Poulet beigegeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZA080115\\_0015A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA080115_0015A-40-de?ps=10)

Tags: Vegetarisch

910 g Langkornreis	nach Packungsanweisung kochen
260 g Mandelsplitter	rösten
650 g Gemüse nach Wahl	Kohl, Peperoni o.ä.
650 g Tofu	
650 g Äpfel	in scheiben geschnitten
6.5 Stück Bananen (Stk)	längs halbiert
97.5 g Butter	schmelzen
65 g Curry	
130 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
13 g Bouillion	
1.3 Liter Wasser	
32.5 g Aprikosenkonfi	
9.1 dl Rahm	