

## Riz Casimir Vegi von Sofie Keller

Mengen für 8 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

560 g Langkornreis	nach Packungsanweisung kochen
160 g Mandelsplitter	rösten
800 g Gemüse nach Wahl	Kohl, Peperoni o.ä.
1.2 kg Äpfel	in scheiben geschnitten
4.0 Stück Bananen (Stk)	längs halbiert
60 g Butter	schmelzen
40 g Curry	
80 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
8.0 g Bouillion	
8 dl Wasser	
20 g Aprikosenkonfi	
5.6 dl Rahm	