

RISIPISI

von Ralf, 42 Jahre

DAS BRAUCHST DU DAZU:

- Reis
- Zwiebel
- etwas Öl
- Fleisch (z.B.: Huhn)
- Gemüse (z.B. Erbsen, Karotten)
- Gemüsesuppe

UND AUSSERDEM:

- Schnellkochtopf
- Messer
- Schneidebrett

So einfach geht's:

1.

Reis mit klein gewürfelten **Zwiebeln** und etwas **Öl** im Schnellkochtopf anrösten. Gib das **Fleisch** und das **Gemüse** dazu und rühre gut um.

2.

Gieße die notwendige Flüssigkeitsmenge zum Reis in Form von **Gemüsesuppe** auf und schließe den Deckel.

3.

Lasse alles 6–8 Minuten kochen. Fertig ist das schnelle Risipisi.

„Schnell, schneller... das ist Ralfs Risipisi!“

