



Reis aus der Lily

Backofen: 230° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 55 min
Zubehör: kleiner Zaubermeister "Lily"

Zutaten:

normale Menge:

250 ml parboiled Reis
500 ml warmes Wasser
1 TL Gemüsebrühpulver (optional)

maximale Menge:

350 g parboiled Reis
700 ml warmes Wasser
1 EL Gemüsebrühpulver (optional)

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Es muss immer doppelt so viel Wasser wie Reis sein.

Reis in die Lily füllen.

Wasser und optional Gemüsebrühpulver hinzufügen.

Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30 min garen.

Aus dem Ofen nehmen, etwas umrühren und weitere 25 - 30 min mit Deckel quellen lassen.

