

Lieber Piratenkost-Leser
Darf ich präsentieren?

Reisauflauf International für 4 Personen

Zutaten

400 g Putenbrust (Geschnuzzelt)
400 g Basmati Reis
2 Rote Paprika
1 Peperoni (scharf)
250 g Ananas
(aus der Dose in Stücken)
Sesam ungeschrotet
(ca 3 gehäufte Esslöffel)
2 Knoblauchzehen
Honig
Pfeffer Salz Olivenöl Butter
ca. 0,25 l Weiswein

Zubereitung

Reis abkochen (nur in Salzwasser)
Putenbrust scharf in Olivenöl
Paprika, Peperoni und Knoblauch
klein schneiden (Würfeln) und in

Olivenöl anbacken
Ananas mit dem Sesam in Butter
anbacken und mit sehr flüssigem
Honig braun werden lassen.
Eine Auflaufform mit Butter und
etwas Honig einstreichen und Reis,
Putengeschnuzzeltes,
Peperoni-Paprika-Knoblauch und
die Ananasstückchen miteinander
vermengt in die Auflaufform geben
und mit dem Weiswein übergießen.
Deckel auf die Auflaufform! und bei
ca 200 °C ca. 20 Minuten erhitzen.
Dann Deckel entfernen und mit
etwas Butterflocken und ein paar
Spritzer Honig auf den Auflauf
geben. Zum Schluss noch stark
Pfeffern.

Den Auflauf dann nochmals ohne
Deckel ca 10 Minuten im Backofen
bei 180 °C anbräunen lassen.
Dann kann serviert werden.

Pet Bär



