



**Amistad**

heißt Freundschaft

Bolivienpartnerschaft der Katholischen  
Jugend im Bistum Trier

## Grüner Reis (Arroz verde)

### 4 Portionen

#### Zutaten:

- 2 feingehackte grüne Paprika
- 1 geschälte, entkernte feingehackte Chilischote
- 1 Tasse gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gehackte grüne Zwiebel
- 3 Tassen Hühnerbrühe
- 3 EL Öl
- 1  $\frac{1}{2}$  Tassen Reis
- 3 hartgekochte Eier, in Scheiben
- 2 kl. Dosen Sardinen

Man püriert die grünen Paprika mit dem Chili,  $\frac{1}{2}$  Tasse Petersilie, der Zwiebel und dem Knoblauch in einen Mixer zu einer glatten Paste, fügt die Hühnerbrühe hinzu und verrührt alles gut. Im heißen Öl wird der Reis unter ständigem Rühren in einer Pfanne angeröstet, mit dem Püree übergossen und zugedeckt in 20 Minuten auf schwacher Flamme gegart. Man gibt ihn auf eine Platte, bestreut ihn mit den Eischeiben und den abgetropften Sardinen und serviert ihn heiß.