



Amistad

heißt Freundschaft

Bolivienpartnerschaft der Katholischen
Jugend im Bistum Trier

Reis auf bolivianische Art (Arroz a la boliviana)

4 Portionen

Zutaten:

- 3 EL Öl
- 5 $\frac{1}{2}$ Tassen Reis
- 4 große geschälte gehackte Tomaten
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 gehackte große Zwiebel
- 3 Tassen Hühnerbrühe
- 2 entkernte, zerdrückte, rote Chilischoten
- $\frac{1}{2}$ TL Salz

Man erhitzt das Öl in einer Pfanne, dünstet darin die Zwiebeln goldbraun, fügt den Reis hinzu und rührt ihn 2 Minuten. Nun kommen die Hühnerbrühe, die Tomaten, Chilis, der Knoblauch und das Salz dazu. Man legt den Deckel auf und lässt alles ca. 25 Minuten sanft köcheln, bis alle Flüssigkeit absorbiert ist. Dazu reicht man grünen oder Tomatensalat.