



**VEGETARISCH REIS mit SALSA ROJA oder SALSA VERDE oder SALSA CHIPOTLE**

# Reis María Dolores

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Tassen Reis
- 3 Karotten
- 1/2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 4 Tassen Hühnerbouillon

## ZUBEREITUNG

1. Karotten schälen und in Stücke schneiden.  
Knoblauchzehen und Zwiebel schälen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.  
Zwiebel, Knoblauchzehen und Reis andünsten.
3. Mit Hühnerbouillon ablöschen. Karotten dazugeben.  
Halb zugedeckt köcheln lassen bis Flüssigkeit aufgesogen ist.

DAZU PASST: Salsas María Dolores.  
In Mexiko isst man auch eine reife Banane dazu.

