

*Kidney-Bohne mit Naturreis*  
*Scharfe Sachen mit einem leicht süsslichen Mandel-*  
*Akkord!*

**2 Peperoncini** und **1 Zwiebel** fein schneiden. In einem Topf **Butter** schmelzen und beides mit **100 g Naturreis** dünsten. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und in **3 dl Bouillon** in 40 Minuten al dente kochen. Nach 30 Minuten Kochzeit **2 EL gemahlene Mandeln** und **1 kleine Dose Kidney-Bohnen**, gespült, beifügen.

Das schöne Grün von **2 Frühlingszwiebeln** in feine Ringlein schneiden. In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und das Zwiebelgrün darin dünsten. Reis und Bohnen beifügen und gut heiss werden lassen. **1 Schuss Halb-rahm** angiesen, mit **Majoran** bestreuen und anrichten.

Tipp: statt Naturreis roten Camargue-Reis oder schwarzen Reis verwenden.

