

Flusskrebsschen mit schwarzem Naturreis, Zwiebelgrün und Roquefort
Alles, was gut tut und schmeckt!

La Mise en Place:

1 Knoblauchzehe, 2 Frühlingszwiebeln, 10 g Roquefort, 100 g schwarzer Naturreis, einige Zweiglein Thymian, 4 dl Bouillon, Butter, 200 g Flusskrebsschen, Blumenpfeffer

Die Vorbereitung:

Den Knoblauch in Würfelchen und das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in Ringlein schneiden. Den Roquefort würfeln.

Die Zubereitung am Herd:

Reis mit den Thymianzweiglein und Bouillon in 50 Minuten al dente kochen. Die Zweiglein entfernen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und den Knoblauch darin goldgelb dünsten. Das Zwiebelgrün und die Flusskrebsschen dazu geben und mit Blumenpfeffer bestreuen. Reis und gewürfelten Roquefort beifügen, gut mischen und servieren.

