

Lauch in Olivenöl (Zeytinyağlı pırasa)

Zutaten für 4 Personen:

5 Stangen Lauch

2 Möhren

2 Zwiebeln

150 ml Olivenöl

50 g Reis

1 ½ TL Zucker

Salz

Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Die Lauchstangen der Länge nach halbieren, unter fließendem Wasser gründlich waschen. Den Lauch in ca. 5 cm lange Stücke scheiden.

Die Möhren waschen, schälen und in dickere Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und je nach Geschmack in grobe Stücke oder kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin leicht anbraten. Den Lauch und die Möhren zufügen und ca. 10 Min. andünsten. Den Reis, den Zucker und Salz zufügen und mit 1 ½ Tassen Wasser auffüllen.

Weitere 30 Min. bei mittlerer Hitze garen. Anschließend in eine Schüssel füllen und kalt werden lassen. Mit dem Zitronensaft beträufeln und servieren.