

## Rezept Chicoree Reis Pfanne

### Zutaten

1 kleine Zwiebel  
130g Jasmin Reis  
250ml heißes Wasser  
250g Champignons  
300g Chicoree  
3 EL Aceto Balsamico de Modena Essig  
Öl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Erhitze einen Esslöffel Öl in einem Topf, dann gib den Reis dazu, umrühren.
2. Das heiße Wasser dazugeben und den Reis ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Die Zwiebel würfelig schneiden und in der Pfanne wieder einen Esslöffel Öl erhitzen, die Zwiebel glasig rösten. Die Temperatur am Herd um ca. die Hälfte reduzieren.
4. Die Champignons ggf. mit etwas Küchenrolle (trocken) abputzen, dann je nach Größe halbieren, vierteln oder ganz lassen. Ich habe sie geviertelt.
5. Diese dann zur Zwiebel dazugeben und etwas anbraten.
6. In der Zwischenzeit etwa 2-3cm vom Strunk des Chicorees entfernen, dann diesen in Streifen schneiden, und kurz auf die Seite stellen.
7. Jetzt kommt der Balsamico Essig über die Champignons, umrühren und den gekochten Reis dazu geben.
8. Zum Schluss die Chicoree Streifen dazugeben, alles zusammenmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn du es gern säuerlicher hast, kannst du auch noch etwas Balsamico Essig dazu geben.

Mahlzeit :)

