

Reis mit Nüssen und Datteln

Typisch für Israel

Den Reis leicht salzen, halbgar kochen und anschließend warm stellen.

Die Nüsse grob hacken, die Datteln entkernen und ebenfalls grob hacken. Nüsse in Butter goldbraun rösten und Rosinen und Datteln dazugeben. 2 bis 3 Minuten miteinander anschwitzen. Das Wasser dazu gießen und rund 5 Minuten einköcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

In einer Auflaufform etwas Butter schmelzen lassen und die Hälfte des Reises auf dem Boden verteilen. Darauf die Früchte verteilen und wieder mit Reis bedecken. Abschließend die restlichen Früchte auf den Reis geben und mit Butterflöckchen abschließen. Die Form mit einem Deckel oder mit Alufolie bedecken.

In dem vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 30 Minuten quellen lassen.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

3 Tasse/n	Reis
1 Tasse/n	Wasser, eventuell etwas mehr
½ TL	Salz
1 Handvoll	Erdnüsse, oder Pistazien
1 Handvoll	Dattel(n), (ca. 10 bis 12 Früchte)
1 Handvoll	Rosinen
	Butter

Verfasser: suse660