

ZUTATEN

2 Dosen b*Cubetti
4 – 6 Knoblauchzehen
(geschält und grob gehackt)
Zimt (nach Geschmack)
2 EL b*Olivenöl
150 g b*Parboiled Reis
200 ml kochendes Wasser
3 Orangen
2 EL Balsamico Bianco
Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie

... SO GEHT'S

1. Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.
2. Cubetti, Knoblauchzehen und Zimt in eine Auflaufform geben.
3. Olivenöl darüber träufeln sowie Parboiled Reis hinzugeben.
4. Kochendes Wasser angießen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und durchrühren.
5. Die Auflaufform gut verschließen (mit Alufolie oder in einen gut schließenden, ofenfesten Topf mit Deckel) und für 32 – 35 Minuten im Ofen garen.
6. Herausnehmen und noch ca. 10 Minuten ruhen lassen.
7. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
8. Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird und die Früchte würfeln, den Saft dabei auffangen.
9. Balsamico Bianco, Zucker (nach Geschmack), Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren, den aufgefangenen Fruchtsaft und die Orangenstücke zugeben.
10. Petersilie hacken und unterheben.
11. Die Orangen-Vinaigrette und die gerösteten Cashewkerne über den fertigen Reis geben und servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT