



## Brauner Reis mit Eierschwämmli, Kürbis und Salametto Milano

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 320g Brauner Reis
- 400g Butternutkürbispulpe
- 320g Eierschwämmli
- 200g Salametti Milano
- 4 Knoblauchzehe
- 20 Salbeiblätter
- 4 Rosmarinzweig
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

### Zubereitung

1. Den Reis in reichlich Salzwasser geben und für ungefähr 40 Minuten oder für die auf der Verpackung angegebene Zeit kochen.
2. Wenn der Reis kocht, den Kürbis in Stücke von 1,5 cm zerschneiden.
3. Die Pilze säubern, schnell unter fließendem Wasser waschen und sehr gut abtropfen lassen.
4. Die Salametti Milano in Scheiben scheiden.
5. 4 Esslöffel Olivenöl und die zerdrückte Knoblauchzehe in einer Teflonpfanne erhitzen.
6. Nach 1 Minute den Kürbis zugeben und für 6-8 Minuten sautieren lassen.
7. Die Pilze, Salbei und Rosmarin zugeben, salzen, pfeffern und für weitere 3 Minuten kochen lassen, bis der Kürbis weich ist und die Pilze angebraten sind.
8. Den Knoblauch herausnehmen, die Salametto-Scheiben zugeben, gut mischen und nach einer Minute den Ofen ausschalten.
9. Den Reis abgiessen, feucht lassen und direkt in die Pfanne zusammen mit dem Gemüse geben.

10. 2 Esslöffel Olivenöl zugeben und mit dem Gemüse und den Salametto-Scheiben für einige Minuten aufkochen, um ihn zu würzen und schmackhaft werden zu lassen.
11. Den Reis grosszügig mit schwarzem Pfeffer würzen und servieren.