Safran-Reis

Zutaten:

150 g Langkornreis
2 Döschen (á 0,1g) gemahlener Safran
Pfeffer
Salz
etwas Butter

Zubereitung:

Den Reis in reichlich Salzwasser garen. Abschütten und etwas Butter in den Topf geben. Die Safranfäden und einen Schuss warmes Wasser zugeben. Den Reis wieder in den Topf schütten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Farblich und geschmacklich eine ganz besondere Attraktion auf dem Fischteller.