

# Reispfanne

## Zutaten:

200 g Reis  
4 Stangen Porree  
1 Zwiebel  
400 g Mango  
750 ml Fleischbrühe  
4 Knoblauchzehen  
300 g Ananas  
400 g Hackfleisch  
2 EL Koriander  
2 EL Limettensaft  
Chilipulver  
Salz, Pfeffer, Öl

## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Den Reis mit Öl ca. 3 Minute anrösten.
- Die Zwiebel, Chilipulver, Knoblauch und die Brühe dazugeben.
- Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Mango, Ananas und Porree klein schneiden.
- Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten.
- Porree zugeben und weitere 5 Minuten braten.
- Korianderblätter klein hacken.
- Reis, Mango, Ananas, Limettensaft und Koriander dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.