

## Linsen und Knusperreis

200 g Beluga Linsen  
150 g Basmati-Reis  
30 g Rosinen  
Olivenöl  
Butter

Die Linsen kochen, salzen. Den Reis in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten garen. In eine Pfanne etwas Olivenöl geben. Die eine Hälfte Reis, dann die Linsen und abschließend die andere Hälfte Reis mit den Rosinen in die Pfanne schichten.

Bei mittlerer Hitze braten, bis sich eine knusprige Schicht gebildet hat. Kurz vor Ende der Garzeit ein paar Butterstückchen auf dem Gericht verteilen.