



Bunte Reispfanne (BuLa) von Ambra Bianchi

Mengen für 16 Personen

Quelle: BuLa-Kochbuch

1.6 kg Pepperoni (g)	
800 g Feta (griechischer Schafskäse)	
1.28 kg Langkornreis	
1.6 kg Tomatensauce Napoli	Liter nicht kg
800 g Erbsen	
800 g Mais	
1.6 Stück Zwiebeln	

Vorbereiten: Pepperoni waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Stücke schneiden.

Zubereiten: Wasser aufkochen, Bouillon hinzufügen, Reis ca. 20 Minuten kochen. Wasser abgiessen. Zwiebel, Pepperoni, Erbsen und Maiskörner in der Tomatensauce aufkochen. Reis dazugeben. Würzen und abschmecken. Feta in kleine Stücke schneiden und dazu servieren.