

# Nürnberger Rostbratwürste mit Lauchzwiebel-Reis



## Wurst und Reis

Heute gibt es nichts weltbewegendes. Vom gestrigen [Lauchzwiebel-Reis](#) war noch übrig, er sieht zwar nicht mehr ganz frisch aus, aber schmeckt noch. Die Packung Nürnberger Rostbratwürste lag auch schon eine Weile im Tiefkühlschrank, daraus konnte man auch einige zur Zubereitung verwenden. Der Reis wird einfach mit etwas Wasser wieder erhitzt, die Bratwürste sind ja vorgebrüht und bekommen in der Pfanne im siedenden Öl auf jeder Seite 1 Minute, um kross und braun und einfach nur erhitzt zu werden. Auf einen Teller geben und servieren.

## Zutaten für 1 Person:

- 7 Nürnberger Rostbratwürste
- $\frac{1}{2}$  Tasse Basmatireis
- 1  $\frac{1}{2}$  Lauchzwiebeln

- 1  $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.