

Zeytinyağlı Pırasa (*Lauch-Karotten-Gemüse*)

Zutaten

- 750 g **Lauch** (geputzt und in ca. 2 cm dicke Ringe geschnitten)
- 2 **mittelgroße Karotten** (geschält und in Scheiben geschnitten)
- 1 **Zwiebel** (fein gewürfelt)
- 30 g **Reis oder Bulgur** (gewaschen)
- 60 ml **Olivenöl** (vorzugsweise extra nativ)
- 1 TL **Zucker** (hilft, den Geschmack des Gemüses abzurunden)
- Saft einer halben Zitrone
- 240 ml **Wasser**
- **Salz** und **Pfeffer** nach Geschmack



Guten Appetit – Afiyet olsun! 

Zubereitung

1. **Anschwitzen:** Das Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen. Die Zwiebeln und Karotten darin etwa 5 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.
2. **Hinzufügen:** Den Lauch dazugeben und kurz mitdünsten. Dann den Reis oder Bulgur gleichmäßig über das Gemüse streuen.
3. **Würzen:** Wasser, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen und über das Gemüse gießen.
4. **Garen:** Den Topf abdecken und bei geringer Hitze ca. 20–30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich und der Reis gar ist. Vermeiden Sie zu starkem Rühren, um das Gemüse nicht zu zerdrücken.
5. **Ruhen lassen:** Das Gericht schmeckt am besten, wenn es im Topf auf Zimmertemperatur abkühlt. Vor dem Servieren kann es mit frischem Dill garniert werden.