

Rezept für: **Reis + Erbsen + Fleisch + Tzatziki**

„Internationaler Frauenkochklub“

Zutaten:

- ☺ 1kg Reis
- ☺ 1kg Erbsen
- ☺ 700g Hackfleisch
- ☺ 1 Gurke
- ☺ 2 – 3 Knoblauchzehen
- ☺ 1kg (türkischer) Joghurt 3,5% Fett
- ☺ Minze
- ☺ 200g Mandelstifte



**Kochen ist Liebe...
100 g Liebe
1 Prise Leidenschaft
1 Esslöffel Zeit
3 Pfund Geschmacksknospen
1 Becher geschärfte Sinne
50 g Muße**

Zubereitung:

- Reis 4 – 5x auswaschen, danach ½ Std. in warmen Wasser einweichen
- Fleisch in Butterschmalz anbraten und mit buntem und schwarzem Pfeffer würzen
- Erbsen kochen mit 1 EL Zucker
- Gurke grob raspeln, Knoblauch gepresst hinzu + Joghurt + Minze; mit etwas Wasser + Salz abschmecken
- Butterschmalz im Topf anbraten, $\frac{3}{4}$ der Erbsen, danach Öl hinzufügen – aufkochen – jetzt der Reis dazu (1/4 der Erbsen zum Fleisch) + mit Salz, aufkochen bis alles etwas andickt; danach Hitze runterstellen + mit Handtuch und Deckel abdecken und köcheln lassen -> ca. 20 Minuten
- Reis anrichten; Hackfleisch darüber und geröstete Mandelstifte (in Öl anrösten)
- Dazu Salat je nach belieben