

**Pirasa – Türkisches Lauchgemüse****Zutaten für 4 Personen**

- 1 Kilo Lauch
- 3 mittelgroße Möhren
- 1 große oder zwei mittelgroße Zwiebeln
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Tasse Rundkorn-Reis
- 1 ½ Tassen heißes Wasser
- Salz
- Saft von einer Zitrone

**Zubereitung**

Die Zwiebel halbieren und die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Möhren putzen und in mundgerechte Stücke schneiden (z. B. in fingerdicke, schräge Scheiben).

In einem Topf 3 Esslöffel Olivenöl erwärmen und die Zwiebeln unter Rühren darin anbraten, bis sie glasig sind und dann salzen. Die Möhren dazu geben, ebenfalls anbraten und bei mittlerer Temperatur ein bisschen weicher werden lassen.

In der Zwischenzeit den Porree zubereiten: Die Stangen von den welken Blättern befreien, in 3 cm breite Stücke schneiden, gründlich waschen, weil sich Sand und Erde zwischen den Blättern ansammeln. Abtropfen lassen.

Wenn die Möhrenstücke an ihrer Oberfläche etwas weicher geworden sind, Porree dazu geben und das Gemüse im Topf gründlich vermengen. Salz und Zucker dazu geben und den Reis auf dem Gemüse verteilen, das Wasser dazu gießen und zum Schluss 3 Esslöffel Olivenöl auf dem Gemüse verteilen.

Den Topf schließen und das Gemüse auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Das Gemüse etwas abkühlen lassen und mit Zitronensaft beträufeln. Bei Bedarf mit Pfeffer oder Chili würzen. Das Gericht eignet sich auch sehr gut als kalte Vorspeise.

**Guten Appetit!**

Rezept: Kadir Sahinkaya