



Tomatenreis

Backofen: 230° C Ober- / Unterhitze

Backzeit: ca. 55 min

Zubehör: kleiner Zaubermeister

Zutaten:

210 g Parboiled Reis

170 g warmes Wasser

1 Dose stückige Tomaten (400 g)

10 g Rapsöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/2 roter Paprika

5 g weiche Butter

1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

50 g mildes Ajvar

1 TL Zucker

1 EL Gemüsebrühepulver

1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Reis in die große Nixe füllen.

Zwiebel, Knoblauch und Paprika fein würfeln und zum Reis geben.

Restliche Zutaten zufügen, gut mischen und in den kleinen Zaubermeister füllen.

Deckel aussetzen.

Tomatenreis auf mittlerer Schiene ca. 40 min garen.

Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen.

Mit einem Schaber gut durchmischen, Deckel wieder aufsetzen und weitere ca. 15 min ziehen lassen.

