Tomatenreis

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten **Ergibt:** 2 Portionen

Zutatenliste:

1 Tasse* Basmatireis

1 Tasse* Dosentomaten

1 Tasse* Wasser

1 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

Salz

50 g Erbsen TK

* Volumen 200 ml

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig andünsten. Reis dazu geben, verrühren und weiterdünsten.

Mit dem Wasser und den Dosentomaten aufgießen, die Temperatur reduzieren und den Deckel auflegen. Für ca. 10 Minuten schmoren lassen, umrühren und die Erbsen zugeben. Nochmals ca. 5 Minuten schmoren lassen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Den fertigen Reis mit Salz abschmecken.

Reis in ein für die Portionsgröße passendes Gefäß (bspw. ein Souffléförmchen) füllen und zum Anrichten auf den Teller stürzen.

Mein Tipp:

Der Tomatenreis passt sehr gut zu griechischen Fleisch- und Gemüsegerichten.