

Rezept für Tomatenreis

Tomatenreis ist eine beliebte Beilage beim Griechen, in diesem Rezept wurde Vollkornreis verwendet.

Für 4 Portionen

250 g braunen Vollkornreis gründlich waschen und in **500 ml kochendes Salzwasser** geben. Einmal gut umrühren und bei geschlossenem Deckel bei kleinster Hitze etwa 20 – 25 Minuten sanft kochen, bis der Reis das Wasser komplett aufgenommen hat. Den Reis im Topf kurz auflockern und für einige Minuten auf der abgeschalteten Herdplatte nachziehen lassen. **5 EL Tomatenmark** und **5 EL Olivenöl** unterrühren und mit **Pfeffer** und **Salz** abschmecken.

Tipp:

Wenn man den Reis in Schälchen drückt und dann auf die Teller stürzt, sieht es aus wie beim Griechen.

grün & fett

= Produkte sind bei El Puente erhältlich

schwarz & fett

= diese Zutaten werden zusätzlich benötigt



Kontakt:

EL PUENTE GmbH
Lise-Meitner-Str. 9
D-31171 Nordstemmen

Tel.: +49 (0) 5069 3489 0
Fax: +49 (0) 5069 3489 28

E-Mail: info@el-puente.de
Web: www.el-puente.de