

Tomatenreis

Beilage passt perfekt zu Gegrilltem

3 Portionen als Beilage

200 g	Langkornreis
1 mittelgroße	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 Dose	Tomatenstücke
300 ml	Wasser
1 TL	Paprikapulver, geräuchert
1 Prise	Majoran
1 Prise	Thymian
1 Prise	Oregano
n.B.	Salz



Reis in ein Sieb mehrmals mit kaltem Wasser abwaschen.

Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und in Öl ca. 2 Minuten glasig dünsten.

Tomaten, Wasser, Paprikapulver, Majoran, Thymian und Oregano dazugeben und aufkochen.

Reis dazugeben und ca. 25 Minuten (nach Packungsangabe) sanft köcheln lassen.

Mit etwas Salz würzen.

Das Rezept ergibt ca. 3 Reishalbkugeln.