



Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 200 g Langkornreis
- 2 dl Tomatensaft
- 4 dl fettfreie Gemüsebouillon
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- 300 g feste Peretti- oder Fleischtomaten
- 1/2 Bund Basilikum
- 1/3 TL Salz

Zubereitung

1. Reis, Tomatensaft, Bouillon, Knoblauch zusammen aufkochen, zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Minuten köcheln, dann auf der ausgeschalteten Kochplatte quellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist.
2. Während des Reiskochens Tomaten mit einem Sparschäler schälen, halbieren, Kerne mit dem Daumen herausdrücken, Tomaten in kleine Würfel schneiden.
3. Basilikumblätter mit dem Salz bestreuen, mittelfein hacken. Tomatenwürfel und Basilikum unter den fertig gekochten Reis mischen, nicht mehr kochen.

Hinweis:

Passt zu gebratenem und grilliertem Fleisch, Schnitzel, gebratenem Fisch.

ca. 25 Minuten

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch