Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Tomaten-Reis mit Mozzarella

Ein Rezept von Tomaten-Reis mit Mozzarella, am 29.04.2024

Zutaten

5	getrocknete Tomaten
150 g	Vollkorn-Basmatireis
	Salz
150 g	Mozzarella
1 EL	Olivenöl
300 ml	Tomatensaft
1 Bund	Basilikum
50 g	Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten klein hacken. Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, den Reis darin andünsten. Den Tomatensaft angießen, die Tomatenstückchen dazugeben, alles salzen und aufkochen lassen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-25 Min. (nach Packungsangabe) quellen lassen. Falls nötig, nochmals Tomatensaft nachgießen.

2. Inzwischen die Basilikumblätter waschen und in Streifen schneiden. Den Mozzarella würfeln. Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Wenden anrösten.

3. Den fertigen Reis mit Nüssen, Mozzarella und Basilikum mischen und servieren.