

## Rezept

# Peperoni-Tomaten-Reis

Ein Rezept von Peperoni-Tomaten-Reis, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>2</b> Tomaten	2-3 eingelegte scharfe Peperoni (aus dem Glas)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>60 g</b> Reis	<b>1 TL</b> Tomatenmark
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe	<b>50 g</b> Cabanossi am Stück
Salz	Pfeffer
<b>1</b> Frühlingszwiebel (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Peperonischoten abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. 1 EL Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Knoblauch darin andünsten. Reis und Tomatenmark dazugeben und unter Rühren 1 Min. mitbraten. Tomaten, Peperoni und Brühe unterrühren und den Reis zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 25 Min. garen.
3. Kurz vor Garzeitende die Cabanossi in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das übrige Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Cabanossi darin kurz anbraten und unter den Reis mischen. Den Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Frühlingszwiebel putzen, waschen, mit dem Grün in feine Ringe schneiden und unter den Reis heben.