

Rezept

# Reis-Auberginen-Pfanne

Ein Rezept von Reis-Auberginen-Pfanne, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> kleine Auberginen
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>350 g</b> 10-Minuten-Reis
<b>1 EL</b> getrockneter Thymian	<b>750-900 ml</b> Gemüsebrühe
<b>125 g</b> entsteinte grüne Oliven	Salz
Pfeffer aus der Mühle	<b>200 g</b> Schafskäse (Feta)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Auberginen waschen, putzen und grob würfeln.

---

2. Das Olivenöl in einer breiten Pfanne leicht erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Auberginenwürfel dazugeben und mit anbraten. Den Reis und den Thymian unterrühren, dann  $\frac{3}{4}$  l Brühe dazugießen. Den Reis zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 8 Min. garen. Eventuell Brühe nachgießen, wenn die Mischung zu trocken wird.

---

3. Die Oliven halbieren oder vierteln und unter den Reis mischen, alles mit etwas Salz (Achtung, der Schafskäse ist recht salzig) und Pfeffer abschmecken. Den Schafskäse über die anderen Zutaten bröckeln. Die Pfanne zudecken und alles bei schwacher Hitze 5-10 Min. garen.