

## Rezept

# Reis mit Auberginen

Ein Rezept von Reis mit Auberginen, am 20.05.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> Patnareis	Salz
<b>1</b> große Aubergine	<b>10 EL</b> Olivenöl zum Braten
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> große Tomate
<b>1 TL</b> Zucker	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 TL</b> gemahlener Piment	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1 TL</b> getrocknete Minze	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

- 1.**  $\frac{1}{2}$  l Wasser zum Kochen bringen. Den Reis mit 1 TL Salz in eine Schüssel geben und mit dem kochendem Wasser begießen. Stehen lassen, bis sich das Wasser abgekühlt hat. Dann den Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- 2.** Von der Aubergine den Stiel abschneiden. Die Aubergine waschen, abtrocknen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. 8 EL Olivenöl in der Pfanne stark erhitzen und die Auberginenwürfel rundum braun braten, auf Küchenpapier entfetten.
- 3.** Die Zwiebel schälen und auf der Kartoffelreibe fein reiben. Die Tomate waschen, den Stielansatz entfernen, ebenfalls auf der Kartoffelreibe reiben.
- 4.** 2 EL Olivenöl in einem Topf mittelstark erhitzen, die Zwiebeln darin glasig braten. Den Reis unterrühren und 1-2 Min. mitbraten. Die Tomate unterrühren und kurz dünsten. Dann die gebratenen Auberginen, 1 TL Salz und den Zucker zufügen.  $\frac{1}{4}$  l heißes Wasser dazugießen und bei starker Hitze aufkochen. Auf schwache Hitze umschalten und den Reis 20-25 Min. kochen, bis alles Wasser aufgenommen ist.
- 5.** Den Herd ausschalten. Zimt, Piment, Pfeffer und Minze unterrühren. Den Topf mit gefaltetem Küchentuch bedecken, den Deckel auflegen und den Reis 8-10 Min. stehen und ausdampfen lassen. Nochmals umrühren und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.