

Rezept

Reispizza

Ein Rezept von Reispizza, am 06.05.2024

Zutaten

1 Zwiebel	200 g Naturreis
1 TL glutenfreie Instant-Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
2 Tomaten	1 Gemüsezwiebel
100 g Champignons	1 Knoblauchzehe
2 Scheiben gekochter Schinken	50 g Salami in dünnen Scheiben
1 Ei (Größe M)	1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	Pfeffer, 1 TL Pizzagewürz
50 g frisch geriebener Gouda	5 Nelken
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Den Reis mit 400 ml Wasser, 1/2 TL Salz, der Gemüsebrühe, der Zwiebel und dem Lorbeerblatt einmal aufkochen lassen. Die Herdplatte ausschalten, den Reis ca. 20 Min. zugedeckt quellen lassen. Zwiebel und Lorbeerblatt entfernen.
2. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze in Scheiben schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen, vierteln und quer in dünne Viertelringe schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Schinken würfeln, Salamischeiben halbieren.
3. Das Ei unter den Reis rühren. Eine Pfanne erhitzen, Öl hineingeben, den gekochten Reis dazugeben und am Pfannenboden festdrücken. Die Reisplatte mit dem Tomatenmark bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz würzen.
4. Tomaten, Gemüsezwiebeln, Champignons, Knoblauch, den Schinken und die Salami darauf verteilen, Gouda aufstreuen.
5. Die Reispizza bei mittlerer Hitze offen 10-12 Min. backen, bis der Reisboden gestockt und der Käse geschmolzen ist.