

## Rezept

# Tomaten-Reis mit Mozzarella

Ein Rezept von Tomaten-Reis mit Mozzarella, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>5</b> getrocknete Tomaten	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>150 g</b> Vollkorn-Basmatireis	<b>300 ml</b> Tomatensaft
Salz	<b>1 Bund</b> Basilikum
<b>150 g</b> Mozzarella	<b>50 g</b> 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.