

Rezept

Tomatenreis

Ein Rezept von Tomatenreis, am 08.06.2023

Zutaten

400 g Basmatireis	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)
2 EL Ghee	1 TL Kreuzkümmelsamen
2 getrocknete Chilischoten	2 Lorbeerblätter
150 g stückige Tomaten (aus der Dose)	1 TL Tomatenmark (nach Belieben)
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Reis 30 Min. in Wasser einweichen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
-
2. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Das Ghee in einem Topf erhitzen, darin die Gewürze 1 Min. anrösten. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zugeben und hellbraun anbraten. Den Reis, Tomaten und nach Belieben Tomatenmark dazugeben und unter Rühren 5 Min. braten. 3/4 l Wasser zugeben, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze in 25 Min. garen. Heiß servieren.