

Tomatenreis



Zutaten für vier Personen:

125 g Reis (entspricht 1 Tasse)

Salz für das Kochwasser

2 mittlere Tomaten

1. Reis nach Vorschrift zubereiten.
2. Backofen auf 100° vorheizen.
3. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und fein würfeln. Die Tomatenwürfel unter den fertigen, noch etwas feuchten Reis heben und den Tomatenreis im Backofen bei 100° warm stellen.
4. Zum Anrichten den Tomatenreis in Tassen oder Timbaleformen füllen, etwas andrücken und auf die Portionsteller stürzen.

Hinweise:

Die Tomatenwürfel kann man vor dem Zugeben noch etwas würzen - je nach Geschmack.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Beilagen, Reis, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023