

# Tomaten-Reis

## **Für 4 Personen:**

1 Zwiebel                                    1 EL Sonnenblumen-Öl    200 g Basmati-Reis  
1 Dose stückige Tomaten    400 ml Gemüse-Brühe    150 g TK-Erbesen

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Reis darin unter Rühren ca. 3 min. glasig andünsten. Tomaten, Brühe dazugeben. Aufkochen und unter Rühren ca. 20 min. ziehen lassen. Erbsen 7 min. vor Ende der Garzeit zum Reis geben.

NN am 11. März 2019