

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