

Tomaten-Reis-Pfanne mit Mozzarella

Für 4 Portionen

50 g getrock. Öl-Tomaten	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
4 reife Tomaten	1 EL Olivenöl	350 g Basmatireis
500 ml Gemüsebrühe	500 ml Tomatensaft	2 TL Oregano
2 Mozzarella-Kugeln	20 g Basilikum	20 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer		

Tomaten abtropfen lassen (dabei das Öl auffangen!) und in Streifen schneiden.

Knoblauch und Zwiebel schälen, fein würfeln.

Tomaten waschen und in Würfel schneiden.

Oliven- und Tomatenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Den Reis zugeben, ebenfalls 1-2 Minuten andünsten, dann mit Brühe und Tomatensaft ablöschen und aufkochen lassen.

Tomatenwürfel, -streifen und Oregano zugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen, dabei gelegentlich rühren.

Mozzarella abtropfen lassen und würfeln.

Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und abkühlen lassen.

Wenn der Reis gar ist, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mozzarella und 2/3 der Basilikumstreifen unterheben und 2 Minuten zugedeckt ziehen lassen, damit der Käse schmilzt.

Den Tomatenreis auf einem Teller verteilen, mit den gerösteten Pinienkernen und dem restlichem Basilikum garnieren und servieren.

NN am 16. Juli 2025