



Arroz de Tomate



Kochzeit

15 - 20
Minuten



Portionen

6

Zutaten

- 4** EL Olivenöl
- 2** große Zwiebel, feingehackt
- 2** Knoblauchzehe, feingehackt
- 3** reife aromatische Tomaten, abgezogen, entkernt, feingehackt
- 340g** Langkornreis
- Salz und Pfeffer
- 3** EL gehackte Petersilie

Anweisung

- 1 Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
- 2 Zwiebel und Knoblauch glasig andünsten.
- 3 Tomaten hinein rühren und 5 Min. garen.
- 4 Den Reis zugeben und mit dem Gemüse vermengen.
- 5 Wasser in der 2 ½-fachen Reismenge hinzufügen und zum Kochen bringen.
- 6 Den Reis abgedeckt bei schwacher Hitze garen bis er weich ist und die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat.
- 7 Petersilie sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack hinein rühren.