

Tomaten-Reis

Für 4 Portionen

3 Strauchtomaten	1 rote Paprikaschote	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
0,5 Bund Basilikum	500 ml Tomatensaft	2 EL Tomatenmark
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	200 g Reis
100 ml Weißwein	Zitronensaft	

Tomaten und Paprika waschen. Die Tomaten ohne Stielansatz in Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian, Rosmarin und Basilikum waschen und trocken schütteln.

Tomatensaft, Tomatenmark, Tomaten- und Paprikawürfel in einem hohen Rührbecher mit einem Stabmixer pürieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben. Den Reis einrühren und mit anbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit kurz einkochen. Den Tomatenmix angießen, einen Deckel auflegen und das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Währenddessen immer wieder mit etwas Wasser auffüllen. In dieser Zeit die Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Einige schöne Blätter für die Garnitur beiseitelegen.

Wenn der Reis gar ist, Rosmarin und Thymian wieder entfernen. Noch einmal mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Basilikumstreifen unterheben.

Den Reis auf Teller verteilen und mit den restlichen Basilikumblättern garnieren. Dazu passen Fleischgerichte wie Bifteki, Gyros oder gebratener Pulpo.

Frank Rosin am 06. September 2019