

Gewürzreis zu geröstetem Paprika-Gemüse

Für 2 Personen

Für die Röstpaprika:

2-3 rote Paprika	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Ingwerpulver	

Für den Gewürzreis:

1 Zwiebel	1 $\frac{1}{2}$ EL Butter	1/2 l Gemüsebrühe (instant)
120 g Reis	50 g Mandelstifte	1 EL Rosinen
1 Msp gemahlener Kardamom	1 TL gemörserter Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL Weißwein	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasheerd: Stufe 3).

Paprika waschen, trocken reiben, halbieren und putzen. Fruchtfleisch in etwa daumendicke Streifen schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Paprika darauf verteilen. 2 EL Olivenöl überträufeln. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Ingwer würzen. Paprika im heißen Ofen ca. 30 Minuten schmoren. Inzwischen Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 TL Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

Gemüsebrühe zugeben, aufkochen. Reis abbrausen, in die Brühe geben. Alles kurz aufkochen, dann 20 Minuten sacht garen.

Rest Butter in einer Pfanne erhitzen, die Mandelstifte darin goldbraun anrösten. Auf einen Teller geben.

Rosinen heiß abbrausen, abtropfen lassen. Mandeln, Gewürze und Rosinen unter den Reis mischen. Mit Wein verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Paprika aus dem Ofen nehmen, abschmecken und mit dem Gewürzreis anrichten.

Vincent Klink am 25. August 2016