

## Gebackener Tomaten-Reis mit Feta

### Für 2 Personen:

250 g roher Langkorn-Reis	7 Tomaten	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Basilikum	1 Msp. ital. Gewürz	1 Msp. Würzkraft
3 EL Kapern	3 EL Kalamata-Oliven	1 Feta

Reis nach Packungsanleitung bissfest garen. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Währenddessen Tomaten, Knoblauch und Basilikum in einer Küchenmaschine pürieren und mit Italian Gewürz und Würzkraft würzen.

Den gekochten Reis in eine Auflaufform geben. Kapern und Oliven unterheben und den Tomatensud darübergeben, alles gut vermengen und gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Nochmals mit Italian Gewürz würzen. Den Feta zerbröckeln und auf dem Reis verteilen.

Die Auflaufform für ca. 13 Min. in den heißen Ofen geben.

Steffen Henssler am 15. November 2022