

Reispfanne mit Gemüse und Schafskäse

Zutaten für 4 Portionen

300 g Reis
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1/2 Chilischote, rot
2 Schalotten, grob geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
etwas Olivenöl
1 EL Tomatenmark
Salz
1 TL italienische Kräuter
200 ml Gemüsebrühe
300 g frische Tomaten
200 g Schafkäse
frische Blatt Petersilie



Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsangabe gar kochen.
2. Paprika, Zucchini und Chilischote waschen und in Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten.
4. Das Gemüse mit in die Pfanne geben und kurz anbraten, das Gemüse sollte bissfest bleiben. Dann Tomatenmark hinzugeben.
5. Den gekochten Reis in die Pfanne geben und alles mit Salz und italienischen Kräutern würzen. Dann die Gemüsebrühe dazu gießen.
6. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden, anschließend auf der Reispfanne verteilen.
7. Zum Schluss den Schafkäse über der Pfanne zerbröckeln.
8. Die Reispfanne mit Olivenöl und frischer Blatt Petersilie garnieren.