

# Reispfanne mit Gemüse und Schafskäse

## Zutaten für 4 Portionen

225 g	Mehl
1 TL	Trockenhefe
½ TL	Zucker
	lauwarmes Wasser
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
250 g	Zwiebeln, fein gehackt
500 g	Lamm- oder Rinderhackfleisch
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
½ TL	Zimt
1 ½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	Cayennepfeffer
3 EL	Tomatenmark
400 g	Tomaten aus der Dose
50 g	Pinienkerne
3 EL	frischer Koriander, gehackt
	Naturjoghurt



## 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.