

Tomatenreis One Pot (nicht nur vegetarisch, auch vegan)

- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 800 gr. Tomaten
- 1 Dose Indianerbohnen (ca. 290 gr.)
- 300 gr. Trockenreis
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenpüree
- 5 dl. Gemüsebouillon
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- 1 Bd. glattblättrige Petersilie

Zwiebel und Knoblauch grob hacken, Tomaten in Stücke schneiden. Bohnen abspülen, abtropfen, alles in eine weite Pfanne geben. Reis, Olivenöl, Tomatenpüree und Bouillon darunter mischen, würzen. Aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. kochen. Petersilie grob schneiden, darunter mischen

En Guetä

BEWA
Küchen

