

Tomatenreis wie beim Griechen

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 700 ml Gemüsebrühe
- 300 g Tomaten, gehackt
- 180 g Reis
- 1 EL Gartenkräuter
- 2 Tomaten
- 2 EL Frischkäse
- 4 EL geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und würfele beides klein.
2. Gib etwas Olivenöl in eine Pfanne und dünste die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
3. Füge das Tomatenmark hinzu.
4. Gieße die Gemüsebrühe an und gib die gehackten Tomaten, den Reis und die gewaschenen, kleingeschnittenen Kräuter hinzu.
5. Lasse alles ohne Deckel für 15 Minuten köcheln. Rühre dabei regelmäßig um.
6. Wasche die Tomaten und schneide sie in kleine Würfel.
7. Rühre sie mit dem Frischkäse und dem Parmesan ganz zum Schluss unter deinen Tomatenreis. Schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

