Griechischer Tomatenreis

Der griechische Tomatenreis ist eine aromatische Beilage mit mediterranem Flair. Saftige Tomaten, würzige Kräuter, und Frischkäse machen dieses Reisgericht besonders geschmackvoll.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
700 ml	Gemüsebrühe
300 g	Tomaten gewürfelt
180 g	Reis
2 Stk.	Tomaten
2.5 EL	Gyrosgewürzmischung
2 EL	Frischkäse
4 EL	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Der **griechische Tomatenreis** ist ein wunderbares mediterranes Gericht. Für die Zubereitung den Zwiebel und den Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und beides glasig anschwitzen. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.

2. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die gehackten Tomaten und den Reis und dazugeben. Alles ohne Deckel etwa 15 Minuten köcheln lassen und dabei regelmäßig umrühren bis der Reis gar ist.

3. Die frischen **Tomaten** waschen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Frischkäse, Gewürzmischung und Parmesan unter den Tomatenreis rühren. Den griechischen Tomatenreis mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch kurz köcheln lassen.

Tipp

Die Gewürzmischung für den griechischen Tomatenreis kann man auch selbst zubereiten, dafür 1 EL Oregano, getrocknet, 1 TL Thymian getrocknet, 1 TL Paprikapulver edelsüß, 1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen und 1/2 TL Koriander, getrocknet vermischen.