

Tomaten Reis

Dauer: 25 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegan

Rezept für 4 Personen

Equipment:

großer Topf
Sieb
Backblech

GEWÜRZE & ZUTATEN:

1 kg ungekochter Reis
ca. 200 g halbtrocknete Tomaten in Öl
1 Bund Basilikum
5 – 10 g Chimichurri

Zubereitung

Vorbereitung für den Reis

- 1 Für die Zubereitung von 1 kg rohem Reis Wasser zum Kochen bringen. Dabei 4-5 l Wasser verwenden und pro Liter Wasser 1 TL Salz einrühren. Sofort umrühren, um zu verhindern, dass der Reis am Boden haften bleibt.
- 2 Den Reis 10 Minuten lang köcheln lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Nach Ablauf der Zeit den Herd ausschalten und den Reis kosten. Er sollte noch einen zarten Biss haben.
- 3 Wenn er noch zu fest ist, einfach zusätzlich noch 1 bis 2 Minuten im Wasser ruhen lassen.
- 4 Danach den Reis in einem ausgedehnten Sieb abseihen, dabei darauf achten, ihn nicht zu pressen.
- 5 Übertragen Sie nun den Reis in ein weitläufiges Gefäß, zum Beispiel ein Backblech, um ihm Raum zum Ausdampfen zu geben. Achten Sie darauf, dass er nicht höher als 2 cm gestapelt wird. Verwenden Sie eine Gabel, um den Reis behutsam aufzulockern, damit der Dampf besser entweichen kann.
- 6 Falls der Reis dazu neigt, sich zu verkleben, behutsam einige Tropfen Rapsöl mit der Gabel unterheben. Anschließend etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
- 7 Um den Reis für die fortgeschrittene Zubereitung vorzubereiten, leicht erwärmen, damit er sich harmonisch mit den Gewürzen, Farben und Aromen verbindet. Dies kann effektiv auf einem Blech im Ofen erfolgen oder kurz in der Mikrowelle. Wenn der Reis noch ausreichend warm vom Kochen ist, können Sie nahtlos damit fortfahren.

Zubereitung

- 1 Die Tomaten im eigenen Öl zusammen mit dem Basilikum und dem Chimichurri sämig mixen, evtl leicht salzen.
- 2 Die Paste vorsichtig mit dem warmen Reis vermengen.
- 3 Der Tomaten Reis passt ideal zu Grillgemüse, Fisch oder Hackfleisch.