

Griechische Reispfanne

Zutaten

- 150g Reis
- 1 Lorbeerblatt
- 300ml Gemüsefond
- 150g Zwiebeln
- 120g Paprika, gelb
- 120g Paprika, grün
- 200g Tomaten
- 100g Feta
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- Salz
- 10g Butter
- ¼ Chiliflocken

Zubereitung

1. Den Reis mit dem Lorbeerblatt in dem Gemüsefond nach Packungsanweisung zubereiten
2. Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden
3. Knoblauch schälen und fein hacken
4. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen
5. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten
6. Paprikaschoten vierteln in Streifen schneiden
7. Tomaten würfeln
8. Gewürze: Chilipulver, Thymian, Oregano und Salz zu den Zwiebeln geben
9. Reis abtropfen und das Lorbeerblatt entfernen
10. Reis untermischen
11. Gewürfelte Tomaten auf dem Reis verteilen
12. Feta darüber bröckeln und alles 5 Minuten lang ziehen lassen