

Kebab-Reistopf aus dem Ofenmeister

Ungekochter Reis, würziges Hähnchen-Kebabfleisch, Paprika und aromatische Tomatensoße - unkompliziert im Ofenmeister gegart.

**4 PORTIONEN | 55-60 MIN. GARZEIT INKL. AUFHEIZPHASE | CA. 5 MIN. RUHEZEIT
220 °C OBER-/UNTERHITZE | UNTERSTER ROST | NICHT VORHEIZEN**

ZUTATEN

- 250 g Langkorn- oder Basmatireis, ungekocht
- 500-600 g gewürztes Hähnchen-Kebabfleisch
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Tomaten (400 g), gehackt oder ganze Cherrytomaten
- 250 ml heiße Hühner- oder Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Ajvar
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- etwas schwarzer Pfeffer
- 100 g Mozzarella, gerieben
- Petersilie zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Reis gründlich waschen und in den Ofenmeister geben.
- Paprikaschoten und Zwiebel klein schneiden. Knoblauch fein hacken oder pressen.
- Gemüse zum Reis geben und alles miteinander vermischen.
- Tomaten, heiße Brühe, Sahne, Tomatenmark, Ajvar, Paprikapulver, Oregano und Pfeffer verrühren.
- Soße über den Reis gießen und gründlich vermengen. Der Reis sollte möglichst vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- Kebabfleisch locker auf der Reis-Gemüse-Mischung verteilen. Nicht zusätzlich salzen, da Fleisch und Brühe bereits gewürzt sind.
- Ofenmeister mit dem Deckel verschließen und auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
- Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze einstellen und den Reistopf 45 Minuten mit Deckel garen.
- Deckel vorsichtig abnehmen - heißer Dampf kann austreten. Alles behutsam umrühren und den Reis probieren.
- Ist der Reis noch fest und die Flüssigkeit aufgesogen, etwa 50 ml heiße Brühe ergänzen.
- Geriebenen Mozzarella über dem Kebab-Reistopf verteilen.
- Weitere 10-15 Minuten ohne Deckel backen, bis Reis und Hähnchen vollständig gar und leicht gebräunt sind.
- Vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

WICHTIG

Der Ofenmeister kommt in den kalten Backofen. Die Garzeit von 55-60 Minuten enthält bereits die Aufheizphase. Bei noch festem Reis nur heiße Brühe ergänzen.