

Papeika Tomaten Reis Auflauf



Zubereitung

1. Reis in Salzwasser ca. 8-10 Minuten vorgaren, abgießen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Paprika in Streifen oder Würfel schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Paprika kurz mitbraten (2-3 Minuten).
4. Gehackte Tomaten, Brühe und Gewürze zugeben, 5 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Reis unter die Sauce mischen, alles in eine Auflaufform geben.
6. Käse darüberstreuen.
7. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten backen, bis der Auflauf saftig und oben leicht gebräunt ist.

Zutaten (2-3 Portionen)

- 200 g Reis (Langkorn oder Parboiled)
- 1 Zwiebel
- 1 Paprikazehe
- 2 Paprika (rot/gelb)
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 250 ml Gemüsebrühe (heiß)
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ½ TL Oregano oder italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 100 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Mozzarella)