



Balkan - Reistopf



Zutaten

250 Gramm	<i>Reis</i>
1 Liter	<i>Tomatensaft</i>
200 Gramm	<i>Zwiebeln</i>
2 grüne	<i>Paprika</i>
2	<i>Zucchini</i>
1 Teelöffel	<i>Salz</i>
1 Teelöffel	<i>Rosenpaprika</i>
½ Teelöffel	<i>Thymian</i>
2	<i>Knoblauchzehen</i>
20 Gramm	<i>Butter</i>
1 Becher	<i>Saure Sahne</i>
1 Bund	<i>Kräuter gemischt</i>
75 Gramm	<i>Käse</i>
Salz Pfeffer	



Zubereitung

1. Reis in einen Topf geben
2. mit dem Tomatensaft aufgießen
3. Zwiebeln schälen und fein hacken
4. die Paprika und die Zucchini waschen und in feine Streifen schneiden
5. zusammen unter den Reis geben
6. die Gewürze dazu geben und mit Butterflocken bedecken
7. den Topf verschliessen und das Gericht circa 80 bis 120 Minuten garen (abhängig von der Reissorte)
8. in der Zwischenzeit die saure Sahne mit den Kräutern vermischen
9. mit Salz und Pfeffer und ein paar Tropfen Olivenöl abschmecken
10. die Kräutersahne und den geriebenen Käse über den Reis schütten beziehungsweise verteilen
11. das Gericht nun im offenen Topf, im Backofen bei 220°C Grad über backen
12. dazu schmecken Schweinesteaks oder Schnitzel
13. dieses Gericht eignet sich auch sehr gut dazu, in einem Römertopf oder einer Tajineform zu garen