

Tomatenreis portugiesische Art für 4 Personen



100g Zwiebel
1 El. Olivenöl
1 - 3 Knoblauchzehen
500g Tomaten

200g Reis
1 l Wasser
2 Tl. Brühe

Wasser

würfeln und in
glasig dünsten.
pressen.

grob würfeln. Tomaten und Knoblauch zur Zwiebel geben und 5 Min.
dünsten, dann den gewaschenen

zugeben und auch kurz dünsten mit
aufgießen,

dazugeben und den Reis normal garen.

Nach und nach umrühren und evt.

zugeben.

Der Reis soll nicht trocken kochen sondern saftig werden.