

Reis mit Gemüse

Zutaten

400 g Reis
500 g verschiedenes Gemüse
1/2 grüne Paprikaschote
1/2 Zwiebel, 1 kleine Tomate
3/4 Liter Wasser
2 Knoblauchzehen
Olivenöl, Salz, Petersilie und Safran

Zubereitung

Schneiden Sie die verschiedenen Gemüsesorten in kleine Stücke und legen Sie diese vorerst beiseite. Geben Sie in einen irdenen Topf das Öl und bereiten Sie mit der grünen Paprikaschote, der Zwiebel, dem Knoblauch, der Tomate und der Petersilie eine Soße.

Geben Sie das in Stücke geschnittene Gemüse hinzu und braten Sie es an.

Geben Sie jetzt den Reis hinzu, braten Sie ihn ebenfalls 5 Minuten an und rühren Sie ihn um.

Gießen Sie mit sehr heißem Wasser auf, geben Sie den Safran hinzu, schmecken Sie mit Salz ab und lassen Sie alles 15 bis 20 Minuten kochen und servieren Sie sogleich.

