

Überbackener Reis

Salbei und Tomaten sorgen für einen zart-würzigen Geschmack.

Um flauschige, zarte Körner mit genau der richtigen Textur zu erhalten ist gebackener Reis eine kinderleichte Methode. Kombiniert Reis, Wasser und Butter und lasst es im Ofen anstatt auf dem Herd backen. Ofengebackener Reis stellt sich als fabelhaft heraus, denn die Wärme wird während des gesamten Kochzyklus gleichmäßiger verteilt. Reis kann auch gemeinsam mit ofengebackenem Hähnchenbrustfilet oder einem marinierten Schweinefilet serviert werden.

Zutaten

- 80 g Zwiebeln
- etwas Salbei
- 10 g Sonnenblumenöl
- 150 g Langkornreis
- 300 ml Wasser
- 500 g Tomaten
- etwas Jodsalz
- etwas Pfeffer
- 120 g Gouda (45%)
- 10 g Butter

Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken, Salbei in Streifen schneiden. Beide Zutaten im heißen Öl bei schwacher Hitze braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Reis und Wasser dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei schwächster Hitze 20 Minuten garen.
- Den Reis in einer flachen Auflaufform glattstreichen. Tomaten abziehen, in Scheiben schneiden und auf dem Reis verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Käsescheiben belegen und die Butterflöckchen oben aufsetzen.
- Form in den kalten Backofen stellen. Bei 200°C ca. 30 Minuten backen, bis der Käse gleichmäßig zerlaufen und leicht gebräunt ist.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/ueberbackener-reis/>