

Porree-Reispfanne mit Schafskäse

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Porree – 2 Möhren – 250 g Tomaten – 2 Knoblauchzehen – 4 EL Öl – 250 ml Gemüsebrühe – 70 g Reis – Paprikapulver – Oregano – Thymian – Salz – Pfeffer – Saft von ½ Zitrone – 100 g Feta

Zubereitung:

- Lauch in grobe Ringe schneiden und waschen
- Möhren schälen und in Scheiben schneiden
- Tomaten würfeln, Knoblauch schälen
- 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den zerdrückten Knoblauch zusammen mit Lauch und Möhren darin anbraten
- Tomaten unterrühren und alles bei milder Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen
- Reis zugeben, mit der Brühe ablöschen und mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken
- Zugedeckt etwa 20 Minuten garen
- Kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Öl und dem Zitronensaft beträufeln mit dem zerbröselten Feta bestreuen
- Dazu passt Fladenbrot und ein frischer Salat

Wir wünschen guten Appetit!

