



Lauch-Pilaff mit getrockneten Tomaten

Für 4 Personen

🕒 Vor- und Zubereitung: 1 Std.

🌱 Vegetarisch

ZUTATEN:

	Natives Olivenöl Extra
1 stk	Knoblauchzehe, zerdrückt
1 stk	Zwiebel klein, geschält, fein gehackt
150 g	Lauch, in Streifen geschnitten
1 el	Tomatenpüree
400 g	Parboiled Reis
1.2 lt	Gemüsebouillon
8 stk	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt) in Streifen geschnitten
½ bd	Basilikum
	Meersalz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- In einem Topf, Knoblauch und Zwiebel mit Natives Olivenöl Extra glasig dünsten
- Lauch dazugeben und mitdünsten
- Tomatenpüree dazugeben und leicht anrösten
- Reis hineingeben, umrühren und mit dem Gemüsebouillon auffüllen
- Basilikum und getrocknete Tomaten dazugeben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und solange köcheln, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist
- Wenn der Reis weich geschmort ist, Knoblauchzehe herausnehmen und auf ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt 10 Minuten quellen lassen