



# PAPRIKAGEMÜSE IM NATURREISRING



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN REISRING

**250 g** Naturreis  
**500 ml** Klare Gemüsebouillon  
Salz

### FÜR DAS GEMÜSE

**125 g**  
**2** Große Zwiebel(n) à 200 g, gewürfelt  
**2 EL** Olivenöl  
**2 EL** Tomatenpüree  
**180 g** rote Peperoni, grob geschnitten  
**180 g** Jalapeño(s), grob geschnitten  
**180 g** Gelbe Peperoni(s), grob geschnitten  
**2** Knoblauchzehe(n), fein gehackt  
**200 ml** Klare Gemüsebouillon  
Basilikum  
Oregano  
Lorbeerblatt  
Salz  
Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für den Reisring den Naturreis in Bouillon dünsten. Den fertigen Reis in eine Ringform füllen und warm stellen.
2. Für das Gemüse die Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Paprika und Knoblauch dazugeben, mit Bouillon aufgiessen, würzen und weich dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Reis aus der Form stürzen und das Gemüse im Reisring servieren.