



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.