



PAPRIKAGEMÜSE IM NATURREISRING



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN REISRING

500 g Naturreis
1 Liter Klare Gemüsebouillon
Salz

FÜR DAS GEMÜSE

250 g
400 g Zwiebel(n), grob gehackt
60 ml Olivenöl
60 g Tomatenpüree
360 g rote Peperoni, grob geschnitten
360 g Jalapeño(s), grob geschnitten
360 g Gelbe Peperoni(s), grob geschnitten
4 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
400 ml Klare Gemüsebouillon
Basilikum
Oregano
Lorbeerblatt
Salz
Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Reisring den Naturreis in Bouillon bei 100° C Dampf im Convotharm dünsten. Den fertigen Reis in zwei Ringformen füllen und warm stellen.
2. Für das Gemüse die Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Peperoni und Knoblauch dazugeben, mit Bouillon aufgießen, würzen und weich dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Reis aus der Form stürzen und das Gemüse im Reisring servieren.