

Aromatischer Tacoreis mit Paprika-Tomaten-Salsa

30—40 Min

Zubereitung

1. Für die Salsa Tomaten, Paprika und Zwiebel klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse in der Pfanne anbraten.
2. Anschließend Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver hinzugeben. Diese für ein paar Sekunden mitbraten. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.
3. Mit Salz abschmecken und mit einem Pürierstab grob pürieren. Salsa in zwei Schüsseln füllen und abkühlen lassen.
4. Für den Tacoreis die Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und darin anrösten. Reis kurz mitbraten lassen und anschließend mit Balsamico ablöschen. Gleiche Menge Wasser wie Reis zufügen.
5. Mit Salz, Chili, gemahlenem Ingwer und gemahlenem Cumin würzen. Den Reis mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.
6. Wenn das Wasser fast verdampft ist, eine Schüssel Salsa dazugeben und den Reis fertig kochen. Abschließend abgetropften Mais, Bohnen und Rosmarin untermengen und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Salsa

1 Stk.	Tomate
1 Stk.	Rote Paprika
1 Stk.	Zwiebel
11 EL	Olivenöl
2 TL	Tomatenmark
2 TL	Knoblauch granuliert
2 TL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für den Tacoreis

1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
1	Tasse Langkornreis
3 EL	Dunkler Balsamico Essig
100 g	Mais aus der Dose
100 g	Kidneybohnen aus der Dose
1 Stk.	Rote Paprika
1 TL	Bio Ingwer gemahlen
1 TL	Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
1 TL	Rosmarin geschnitten
1 Prise	Chili Powder
1 Prise	Meersalz jodiert grob