



Römische Reis Tomaten

- **Portionen:** 2-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2-4', 'yield' : " } });
```

Bella Italia in der Alltagsküche, einfach, fleischlos, naturbelassen, „schmackig“

Zutaten

- 4 große Fleischtomaten
- 1 mittelgroße Tomate, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 8 El Risottoreis, gewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Handvoll Basilikum Blätter, in Streifen geschnitten
- 1 El Rosmarin, gehackt
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- 4 junge, große Kartoffeln in Spalten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelspalten salzen und pfeffern, gut mit dem gehackten Rosmarin und 2 El Olivenölmengen.

Schritt2

In einem ausreichend großen Bratentopf oder Bräter verteilen, mit etwas Wasser angießen.

Schritt3

Die Tomaten waschen, die Blüte raus schneiden, den Deckel abschneiden, verwahren. Das "Innenleben" entfernen und mit 1 gewürfelte Tomate mischen.

Schritt4

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in 2 El Olivenöl glasig anschwitzen, das Tomatenmark dazu geben.

Schritt5

Etwas Zeit versetzt den Reis kurz mit anschwitzen, gewürfelte Tomaten mit Tomaten mit Fond dazu geben und 2 El Wasser ablöschen. Einmal aufkochen lassen und die Basilikum Streifen unterheben.

Schritt6

Salzen und in die vorbereiteten Tomaten geben, die Deckel wieder drauf setzen.

Schritt7

In den Bräter auf die Kartoffeln verteilen und für ca. 60 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Der Reis sollte schön weich, die Kartoffeln und die Tomaten gebräunt sein.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roemische-reis-tomaten/>