



## **Gemüsereis** von roma\_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

---

10 Stück Tomaten

---

1.5 kg Paprika

---

7.5 cl Öl

---

1.0 kg Langkornreis

---

2.0 Liter Bouillon (flüssig)

---

500 g Erbsli und Rüebli

Zuerst Paprika und Tomaten waschen, das Kerngehäuse und den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten und Paprikastücke darin kurz anschwitzen. Den Reis dazugeben und kurz mit anbraten.

Dann sofort mit klarer Suppe aufgießen, salzen und einmal kurz aufkochen lassen.

Noch die Erbsen zufügen, den Deckel drauf geben und bei mittlerer Hitze für ca. 15-20 Minuten fertig garen - bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat.