



Kritharaki-Tomaten-Reis

Zutaten:

- 200 g Kritharaki Reis
- 300 g Tomaten - kleinwürfelig geschnitten
- 1 Zwiebel - kleingeschnitten
- 2 Knoblauchzehen - kleingeschnitten
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano,
- 2 EL Dattelsirup

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch in Olivenöl glasig anbraten
2. Tomaten, Gewürze u. Dattelsirup dazugeben und gut anbraten
3. Reis u. Gemüsebrühe begeben - ca. 25 Minuten sanft köcheln lassen;
4. abschmecken - fertig!