



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Mexican Style One Pot Reis

Mexican Style One Pot Reis

250 g Lien Ying Jasmin Reis

285 g Mais

1 Dose Don Enrico Black Beans

1 rote Paprika, gewürfelt

1 Zwiebel, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium
hot

1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400g)

500 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

3 Teelöffel Don Enrico Burrito Mix

Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Optional als Topping:

Avocado

Frischer Koriander oder Petersilie

Limettensaft

Geriebener Käse

Sour Cream oder Joghurt

Mexican Style One Pot Reis

1.

In einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig braten. Paprika und Jalapeños dazugeben und 2–3 min. mitbraten.

Tomatenmark einrühren, kurz anrösten. Burrito Mix hinzufügen und alles gut vermengen.

Reis, abgetropfter Mais, abgetropfte schwarze Bohnen und gehackte Tomaten unterrühren. Mit Gemüsefond aufgießen, gut vermengen.

Zum Kochen bringen, dann abgedeckt auf niedriger Hitze ca. 20–25 min. köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Gelegentlich umrühren und ggf. Fond/Wasser nachgießen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Avocado, Koriander, Käse, Limettensaft oder Sour Cream toppen.