



# Tomatenreis mit Bratwurst

Zeit gesamt  
35min



Zubereitungszeit  
35min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Chorizo	4 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Öl	2 EL
Tomatenmark	2 EL
Basmatireis	300 g
Tomaten, gehackt	300 g
Gemüsebrühe	400 ml
Cherrytomaten Mix	200 g
Petersilie, frisch	10 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf

1. Chorizo längs aufschneiden. Fleisch aus der Pelle nehmen und grob zerpfücken. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und klein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel mit Bratwurst darin ca. 2 Min. anbraten. Tomatenmark und Thymian zugeben und nochmals ca. 1 Min. anbraten. Reis hinzugeben und mit gehackten Tomaten und 400 ml Brühe ablöschen und ca. 15 Min. zugedeckt köcheln.
3. Paprika unter den Reis mischen und ca. 3 Min. auf niedriger Stufe ziehen lassen.
4. Inzwischen Cherrytomaten waschen und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen streifen und fein hacken. Tomatenreis mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und mit frischen Cherrytomaten und Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	657 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	28 g