

Griechischer Tomatenreis



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Reis	Wasser zum Kochen bringen, Brühekörner zugeben und Reis ca. 20 Minuten in der Brühe garen, danach abgießen.
1 L	Wasser	
2 TL	Gemüsebrühe	
1	Zwiebel	Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, im Öl anschwitzen.
1	Knoblauchzehe	
1 EL	Öl	
1 EL	Tomatenmark	Zutaten zugeben und Soße etwa 10 Minuten köcheln lassen, Den Reis zugeben und noch etwas ausquellen lassen. Gut abschmecken!
250 g	Passierte Tomaten	
½ TL	Zucker	
	Salz, Pfeffer, Gyrosgewürz	