

Shiba

Libanesischer Tomateneintopf mit Butterreis

Zutaten

230 g	Basmatireis
35 g	kurze Fadennudeln (kurze Suppennudeln)
2 EL	Butter (oder Rapsöl mit Butteraroma)
400 ml	Gemüsebrühe
1/2 TL	Salz
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
6 EL	Olivenöl
250 g	Rinderhack oder veganes Hack
1200 g	geschälte Tomaten (alternativ frische Tomaten)
1,5 TL	Zimt
2 EL	Granatapfelsirup (alternativ Balsamicoessig)
15 g	Koriander
Etwas	Salz und Pfeffer
2 EL	Pinienkerne

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Olivenöl in einem Topf auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen.
3. Zwiebel und Knoblauch darin für ca. 3 Minuten anbraten.
4. Hack hinzugeben und krümelig braten.
5. Geschälte Tomaten, Zimt und Granatapfelsirup hinzugeben und Tomaten leicht andrücken. Herd auf mittlere Stufe stellen und Tomaten für ca. 15 Minuten schmoren lassen.
6. Butterreis nach Rezept zubereiten. Reis mehrfach waschen, bis das Wasser beim Abgießen einigermaßen klar ist.
7. Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen.
8. Fadennudeln hinzugeben und auf hoher Stufe goldbraun in der Butter anrösten.
9. Reis hinzugeben und alles einmal kurz durchrühren.
10. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Salz hinzugeben und für ca. 1 Minute kochen lassen.
11. Herd auf niedrigste Stufe schalten und den Topf mit einem Deckel bedecken.
12. Den Reis ca. 15 Minuten quellen lassen.
13. Koriander waschen und hacken. Die feinen Stiele können mitverwendet werden. Koriander zu den Tomaten geben und weitere 10 Minuten schmoren lassen.
14. Pinienkerne in einer Pfanne rösten, bis es leicht duftet und die Pinienkerne goldbraun sind. Pinienkerne anschließend direkt auf einen Teller oder in eine Schale geben.
15. Tomateneintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Butterreis servieren und mit Pinienkernen garnieren.