



## Arroz de Tomate (Tomatenreis)

Das Rezept ist für 2 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Vorbereitung:** 10 Min.  
**Zubereitung:** 25 Min.



<b>1</b>	Zwiebel	und
<b>1</b>	Knoblauchzehe	fein hacken und in
<b>1 EL</b>	Olivenöl	glasig werden lassen
<b>1</b>	Lorbeerblatt	beifügen
<b>250 g</b>	Risottoreis	beifügen und glasig werden lassen, mit
<b>1</b>	Tomate	in kochendes Wasser tauchen, enthäuten und klein
		würfeln, dazugeben und mit
<b>1/2 lt</b>	Gemüsebouillon	ablöschen und al dente kochen (ca. 20 Min.)
<b>1 EL</b>	Petersilie	fein hacken, unterheben und servieren.

