

Riz à la Parisienne “Reis nach Pariser Art,,

Zutaten für 10 Personen:

500 g Reis	1 Dose à 800 g Tomaten in Stücke
400 g Pariser Champignons	1 EL Tomatenmark
400 g Erbsen	20 Cocktailtomaten halbiert
400 g Kochschinken in Würfeln	1 Zwiebel klein gewürfelt
200 g gekochte Karotten in Scheiben	1 Knoblauchzehe gehackt
1 Zwiebel klein gewürfelt	Salz / Pfeffer
200 g Emmentaler gerieben	1 Prise Zucker
Salz / Pfeffer	Thymian
100 g Butter	Olivenöl
1 Baguette	
Olivenöl	
Knoblauchzehe	
Salz	

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zwiebeln und Reis dazugeben und leicht anschwitzen lassen, ohne dass viel Farbe ins Spiel kommt. Anschließend den Reis großzügig mit Wasser bedecken (etwa 1 cm über dem Reis) und auf kleiner Flamme köcheln lassen bis der Reis gar ist (evtl. ein bisschen Wasser nachgießen). Champignons in große Scheiben schneiden und kurz in etwas Öl anbraten. Danach die Champignons zusammen mit dem Emmentaler, den Schinkenwürfeln, Karottenscheiben und den Erbsen zu dem Reis geben und gut mischen.

Die Restlichen Zwiebelwürfel mit dem Thymian in etwas Olivenöl glasig andünsten. Danach die Dose Tomaten, Tomatenmark, die Knoblauchzehe und Cocktailtomaten dazugeben, kurz aufkochen und dann ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Baguettescheiben mit etwas Olivenöl und Knoblauch in der Pfanne goldgelb anbraten und mit Salz würzen.

Anrichten:

In einem tiefen Teller ein Spiegel mit der Tomatensauce bilden, den Reis in die Mitte geben und mit den Baguettescheiben ein Eiffelturm stilisieren.