

Kochen mit Klaus

Reis-Hackauflauf mit Gemüse 🌶️

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 3 Möhren, Salz, Pfeffer
- 1 Stange Lauch, 250 g Paprika-Mix, 1 Chili, 4 EL Tomatenmark, Öl,
- 4 EL scharfe Paprikacreme, 250 g Reis, 400 ml Fleischbrühe,
- 1 Dose geh. Tomaten, Petersilie, 150 g TK-Erbsen, 300 g ger. Gouda

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebel, Knobi u. Chili fein würfeln. Lauch längs halbieren, in Ringe, Möhren in Spalten, Paprika in Würfel schneiden.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Möhren, Paprika u. Lauch mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Reis mitbraten, Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten, mit Tomaten u. Brühe ablöschen. Unter Rühren köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Erbsen mit Kräutern unterheben u. erwärmen.



3. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen u. bei 200°C 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garniert servieren.

