

Roma Küche 2.0

Romano Habe

Reispfanne a la Roma

Zutaten für 4 Personen:

500g Reis
400g Zartes Schweinskarree
400g Gehackte Tomaten
3 Stück Tomaten
3 Stück Spitzparika
2 Stück Zwiebel
1 Stück Knoblauch
1 Stück Zucchini
Öl, Salz, Pfeffer, Paprikamark und Sauerrahm

Zubereitung:

Zwiebel schneiden und fein zerhacken. Öl in einen Topf geben und erhitzen. Danach den Zwiebel hineingeben und glasig anrösten. Das zarte Schweinskarree in Würfel schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und in den Topf geben. Nun alles so lange dünsten, bis das Fleisch gar ist. Das angeröstete Fleisch mit Knoblauch und Paprikamark verfeinern und gut durchmengen.

Spitzpaprikas, Zucchini und Tomaten in Würfel schneiden und beimengen. Ebenso die gehackten Tomaten und wiederum das Ganze gut durchrühren. Das Gericht auf mittlerer Hitze ca. 45 Minuten kochen lassen. Danach den gekochten Reis beimengen und gut durchrühren. Abschließend wird das Gericht mit Salz, Pfeffer und einem Klecks Sauerrahm verfeinert.

Tipp: Zur „Reispfanne á la Roma“ kann man auch einen grünen Salat servieren.

Guten Appetit wünscht Euch das HANGO ROMA Küchen-Team!