



Mexikanischer Reis

1 Tasse Langkornreis, 3 EL Pfanzenöl, 1 Knoblauchzehe, $\frac{1}{2}$ TL Cumin (Kreuzkümmel), $\frac{1}{4}$ Tasse gehackte Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Tasse Tomatensauce, 2 Möhren, $\frac{1}{2}$ Tasse TK Erbsen, 2 Tassen Hühnerbrühe.

Das Öl in einem Topf erhitzen, dann den Reis zugeben und so lange unter ständigem Rühren anrösten, bis der Reis leicht braun wird. Zwiebel, etwas Salz und Kreuzkümmel zugeben und kurz mit anrösten. Nun die Tomatensauce und die Hühnerbrühe zugießen und aufkochen lassen. Die gewürfelten Möhren sowie die Erbsen zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 ziehen lassen.

Dazu empfehlen wir einen lecker-fruchtigen Macabeo:

<http://wein64.de/Borsao-Blanco-Seleccion>