Lauch-Reispfanne mit Schafskäse

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

700 g	Lauch
2	Möhren
250 g	Tomaten
2	Knoblauchzehen
4 EL	Öl
250 ml	Gemüsebrühe
70 g	Reis
1 TL	Zucker
1 TL	Paprikapulver
0,5 TL	getrockneter Dill
0,5 TL	getrockneter Oregano
0,5 TL	getrockneter Thymian
0,5 TL	getrocknetes Basilikum
	Salz & Pfeffer
0,5	ausgepresste Zitrone
100 g	Schafsfeta

(Angaben für 2 Personen)

Diese Reispfanne wird in griechischer Manier lauwarm gegessen. Dazu reicht man Fladenbrot.

Zubereitung

Den Lauch in nicht zu schmale Ringe schneiden. Die Mören schälen und in etwa 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten würfeln, den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken.
Knoblauch, Lauch und Möhren in der Hälfte des Öls andünsten, die Hitze zurückschalten. Die Tomaten unterrühren und alles 5 Minuten köcheln lassen. Die Brühe dazugießen; Reis, Zucker, Gewürze und Kräuter unterrühren. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen. Dann das restliche Öl und den Zitronensaft darüber träufeln. Den Schafskäse darüber zerbröckeln.