

# Gebackener Reis mit gerösteten Tomaten und Knoblauch

917

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Ottolenghi: Simple, S. 186

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Das war monatelang meine Allzweckwaffe unter den Beilagen -- dieser Reis passt zu fast allem, was auf den Tisch kommt. Außerdem passiert da geschmacklich so viel, dass er auch als Hauptgericht überzeugt.

Die vielen zu schälenden Knoblauchzehen werden mir keine Pluspunkte eintragen, ich weiß, doch wenn das geschafft ist, wird's einfach, denn der Reis gart im Backofen, nicht auf dem Herd. Eine Offenbarung für alle, denen es einfach nicht gelingen will, Reis in einem Topf mit kochendem Wasser hinzubekommen. Achten Sie darauf dass die Alufolie fest schließt, es darf kein Dampf entweichen.

Sehr ungewöhnliche Art, Reis zuzubereiten. Vielleicht ausbaubar!

**Zutaten** Für 6 Personen als Beilage oder für 4 Personen als Hauptgericht

800 g Kirschtomaten  
12 große Knoblauchzehen (oder 25 normal große), geschält (85 g)  
4 Schalotten, geschält und in 3 cm große Stücke geschnitten (220 g)  
25 g Koriandergrün, in 4 cm lange Stücke geschnitten, plus 10 g Korianderblätter, grob gehackt, zum Servieren (nach Belieben)  
3 EL Thymianblätter (10 g)  
4 kleine Zimtstangen  
100 mL Olivenöl  
300 g Basmatireis  
Salz und schwarzer Pfeffer

**Rezept:**

1. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Tomaten, Knoblauch, Schalotten, Kräuter und die Zimtstangen in einer tiefen ofenfesten Form (etwa 20x30 cm) verteilen und mit dem Olivenöl übergießen. Mit ½ TL Salz und 1 kräftigen Prise frisch gemahlenem Pfeffer würzen und für 1 Stunde in den Ofen schieben, bis das Gemüse weich ist. Herausnehmen und den Reis gleichmäßig in die Form streuen, nicht umrühren.
3. Die Ofentemperatur auf 220°C (Umluft) erhöhen.
4. Den Reis mit ½ TL Salz und reichlich schwarzem Pfeffer bestreuen. 600 mL Wasser zum Kochen bringen und vorsichtig über den Reis gießen. Die Form fest mit Alufolie verschließen und für weitere 25 Minuten in den Ofen stellen, bis der Reis gar ist. Herausnehmen und zugedeckt noch 10 Minuten stehen lassen. Die Folie entfernen, den Reis nach Belieben mit dem gehackten Koriander bestreuen und servieren