

## Reis mit Gemüsesugo



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
2 Portionen



Zubereitungszeit  
10 Minuten



Kochzeit  
30 Minuten

### Zutaten

- 2 Süßkartoffeln
- 80 gr rote Linsen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Dose Kidney- Bohnen
- ½ Dose Tomaten Stücke
- ca. 200 ml Wasser
- Salz, Pfeffer, Chili Flocken, geräuchertes Paprikapulver  
gemahlener Koriander und Kümmel
- 1 Tl. Backkakao



Außerdem

- geriebener Cheddar Käse
- 1 Pkg. Schnellreis im Beutel

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf glasig andünsten. Linsen zufügen und kurz mitbraten. Mit Wasser ablöschen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit den Gewürzen abschmecken, Kartoffeln, Tomaten und Bohnen hinzufügen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Reis nach Packungsanleitung zubereiten. In 2 feuerfeste Schüsseln aufteilen. Sugo darüber geben und mit Käse bestreuen.

Bei Grillfunktion oder Oberhitze ein paar Minuten überbacken.

*Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte*

*Folge uns*

