

# Tomatenreis Mexiko - Art

## Zutaten (4 Portionen)

150 g Zwiebeln, halbiert  
30 g Rapsöl  
500 g passierte Tomaten  
600 g Wasser  
2 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe  
½ TL Salz  
½ TL Pfeffer  
¼ TL Cayenne-Pfeffer, gemahlen  
30 g Tomatenmark  
200 g Reis, parboiled  
1 Paprika, in Stücken  
1 kleine Dose Mais (Abtropfgewicht 285 g), abgetropft  
1 kleine Dose Kidneybohnen (Abtropfgewicht 255 g), abgespült und abgetropft

## Zubereitung

Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Rapsöl zugeben und 2 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Tomaten, Wasser, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Tomatenmark und Reis zugeben und 15 Minuten / 95°C / LL / Stufe 1 garen.

Varoma-Behälter aufsetzen, Paprika einwiegen, Varoma-Einlegeboden einsetzen, Mais und Kidneybohnen darauf verteilen, Varoma verschließen und 15 Minuten / Varoma / LL / Stufe 1 garen. Varoma absetzen und Varomainhalt in eine große Schüssel füllen, Tomatenreis darübergeben und vermischen.

Originalrezept abgewandelt von [www.cookidoo.de](http://www.cookidoo.de)

