



Orientalischer Koriander-Zimt Reis mit Tomaten

Description

Zubereitung:

- 800 Gramm Cherry-Tomaten
- 12 Knoblauchzehen (JA richtig gelesen :-D)
- 4 Schalotten
- 50 Gramm Koriander
- 4 Zimtstangen
- 100ml Olivenöl
- Thymian
- schwarzer Pfeffer
- Salz

in der Ofenhexe miteinander vermischen und für 60 Minuten bei 160 Grad Ober-Unterhitze in den vorgeheizten Backofen geben. Aus dem Ofen holen und in der Zwischenzeit die Temperatur auf 220 Grad Ober-Unterhitze einstellen.

- 300 Gramm Basmatireis
- Salz, Pfeffer
- 600ml kochendes Wasser

Den Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe legen und für 25 Minuten bei 220 Grad Ober-Unterhitze in den Backofen geben. Nach Ablauf der Zeit das Grundset aus dem Ofen holen und für weitere 10 Minuten auf dem Kuchengitter stehen lassen.