



EINKORNREIS MIT OFENGEMÜSE UND MOZZARELLA

Zutaten:

100 g Einkornreis
250 ml Wasser
450 g Gemüse nach Wahl (ich habe Kürbis,
Auberginen, Paprika verwendet)
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
Oregano
Chili (frisch oder getrocknet)
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 EL Balsamicoessig
1 Kugel Mozzarella
Frische Basilikumblätter



Zubereitung:

1. Einkornreis mit der eineinhalbfachen Menge Wasser zum Kochen bringen, Temperatur zurückdrehen und köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat und bissfest ist.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° (Heißluft) vorheizen.
3. Das Gemüse in Würfle schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten ebenso würfelig schneiden. Basilikumblätter grob hacken.
4. Das Gemüse in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Oregano, der Hälfte der Basilikumblätter und Chili vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine Auflaufform geben und ca. 20 Minuten backen.
6. Währenddessen den Mozzarella in kleine Stücke reißen.
7. Das fertige Gemüse mit dem Einkornreis, dem Mozzarella und dem Basilikum vermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.