



FEURIGE MEXIKANISCHE REISPFANNE MIT GEBACKENEN SÜSSKARTOFFELN

Zutaten (ca. 4 Portionen)

REISPFANNE

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1-2 Chilis
1 Paprika, rot
3 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
400 ml Tomaten passiert
450 ml Wasser
300 g Naturreis (alternativ Langkornreis)
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Dose/Glas Mais
1 Dose schwarze Bohnen
zum Garnieren: Frühlingszwiebeln, Limetten,
frische Korianderblätter

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN

2 Süßkartoffeln
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
2 TL Paprikapulver
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Salz, Pfeffer
Saft von ½ Limette



Zubereitung:

1. Wird Naturreis verwendet, diesen zuerst ca. 15 Minuten in Wasser einweichen, das verkürzt die Kochzeit.
2. Für die Süßkartoffeln, diese schälen und in grobe Würfel schneiden und mit Öl, gehackter Chilischote, gehackten Knoblauchzehen, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer sowie den Saft von einer halben Limette vermengen.
3. Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Süßkartoffeln goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit die Reispfanne zubereiten. Dafür die Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Knoblauchzehen und Chili klein hacken und die Paprikaschote in Würfel schneiden.
5. In einem (beschichteten) Topf 1 EL Olivenölerhitzen und die Zwiebelwürfel hellbraun anschwitzen. Knoblauch, Chili, Paprikawürfel sowie Paprikapulver und Kreuzkümmel zugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Anschließend den Reis, die passierten Tomaten, Wasser, Salz und Pfeffer zugeben und zugedeckt bei reduzierter Hitze ca. 25-30 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat und weich bzw. bissfest ist. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt, ggf. muss je nach Reissorte noch etwas Wasser zugegeben werden. Zum Schluss noch die abgetropften und abgespülten Bohnen und den Mais zugeben und noch ca. 5 Minuten mitköcheln.
6. Die gebackenen Süßkartoffeln dürften nach ca. 20 Minuten fertig sein – diese gegebenenfalls im Ofen noch warmhalten, bis der Reis fertig ist.
7. Den Reis abschmecken und mit den gebackenen Süßkartoffeln sowie nach Belieben mit Korianderblättern, Limettenscheiben und Frühlingszwiebeln garnieren.