

# Arroz Rojo - roter Reis

(mexikanisch)



Zutaten für 10 Personen:

800 g Langkornreis  
8 dl Hühnerbouillon  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Dosen Pelati (ca. 5 dl)  
300 g Erbsen tiefgekühlt  
etwas Öl

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Pelati in einem Mixer zerhacken.

Öl in einem Topf erhitzen und den Reis anbraten.

Den Tomatenmix und die Hühnerbouillon dazugeben, einmal richtig aufkochen und dann auf kleiner Flamme 15 Minuten zugedeckt kochen.

Die Erbsen dazugeben und alles ca. 5 Minuten gar köcheln lassen.

Den Reis auflockern und sofort servieren.