

DINNERLY



Reispfanne mit Spinat und Rinderbratwurst dazu eingekochte Tomaten



ca. 30min



2 personen

So eine schnelle Reispfanne ist einfach eine köstliche Angelegenheit – vor allem, wenn sie mit frischem Spinat und würzigen Stückchen von der Rinderbratwurst daherkommt. Das alleine wäre schon lecker genug, aber wir hatten noch Lust auf ein kleines Sößchen und köcheln daher schnell ein paar Tomaten ein. Die machen es sich dann auf unserer Reispfanne bequem – und passen wirklich ganz fantastisch dazu. Wohl bekomm's!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 runderworsten
- 2 rode uien
- 2 tomaten
- 200g basmatirijst
- 100g babyspinazie
- 1 zakje runderbouillonpoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- 1el mosterd ¹⁰
- peper en zout
- 2tl suiker
- 30ml olijfolie
- 15ml azijn

KOKGEREI

- grote koekenpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 810kcal, vet 34.1g, koolhydraten 95.6g, eiwit 29.8g



1. Wurst anbraten

Die **Würste** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in mundgerechte **Stücke** zupfen. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3–4Min. anbräunen, dabei einmal wenden. Die **Wurststücke** müssen noch nicht ganz gar sein. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



2. Zutaten vorbereiten

Währenddessen die **Zwiebeln** schälen und grob würfeln. Die **Tomaten** grob würfeln, dabei den Strunk entfernen.



3. Reispfanne ansetzen

Den **Reis** und die **½ der Zwiebeln** in der Wurstpfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anrösten. Den **Spinat** portionsweise in die Pfanne geben und jeweils unterheben, bis er zusammenfällt. Mit 1EL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



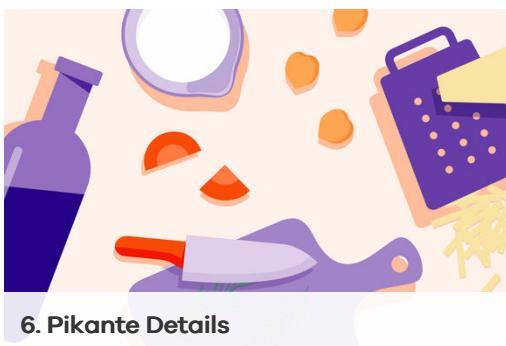
4. Reispfanne köcheln

400ml Wasser und die **½ des Brühgewürzes** einrühren, dann die **Reispfanne** abgedeckt aufkochen. Bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 10Min. köcheln lassen, dann die **Wurststücke** auf dem **Reis** verteilen und alles abgedeckt in ca. 5Min. gar köcheln. Die **Reispfanne** noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Tomaten köcheln

Die **restlichen Zwiebeln** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Die **Tomaten**, 100ml Wasser, 2TL Zucker und 1EL Essig zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 10Min. köcheln, bis die **Tomaten** ihre Flüssigkeit abgegeben haben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die **Reispfanne** mit den **Tomaten** anrichten und servieren.



6. Pikante Details

Wir haben extra ein wenig Essig und Zucker zu unseren Tomaten gegeben, um ihnen einen schön harmonischen Geschmack mit dezenter Säure und leichter Süße zu verleihen. Schärfe ist ja bekanntlich Geschmacksache, aber wem es daran noch fehlt, der gibt einfach eine fein geschnittene Chilischote dazu und köchelt sie mit. Die pikante Note passt super zu den Tomaten!