

Kochen mit Klaus

Tomatenreis mit Basilikum-Hackbällchen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 400 g geh. Tomaten, Salz, Pfeffer,
- Olivenöl, 1 Ei, 4 EL Paniermehl, 400 ml Gemüsebrühe, 300 g Reis,
- 1 TL br. Zucker, 50 g frisches Basilikum, Petersilie, 50 g Ketchup

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen u. klein würfeln. Basilikumblätter (bis auf 1 Krone zum Garnieren) von den Stängeln zupfen u. diese klein hacken. $\frac{1}{2}$ Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Basilikum mit Hack, Ei, Paniermehl, 1 TL Salz u. Pfeffer verkneten. Daraus ca. 12 4-5 cm große Hackbällchen formen.



2. Rest Zwiebeln in einem Topf mit Öl glasig dünsten, mit Tomaten u. Brühe ablöschen, aufkochen, Reis zufügen, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Abgedeckt auf kleiner Stufe ca. 20 Min. garen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat u. gar ist. Evtl. noch mit heißem Wasser verlängern. Öfters umrühren, dass der Reis nicht am Topfboden kleben bleibt. Rest Basilikum u. Ketchup unterheben.



3. Inzwischen die Hackbällchen rundum in heißem Öl knusprig braten. Tomatenreis mit Hackbällchen u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: *Dazu einen guten Rotwein genießen!*

