

Reisauflauf, One Pot aus dem Grundset

Zutaten:

2 große Zucchini
3 Paprika (gelb, grün, rot)
300 g Reis
200 g Sahne
150 g Milch
200 g Fetakäse
1/2 TL Pfeffer
1 TL Salz
2 TL Balkangewürz z.B. Edelschmaus
2 EL Olivenöl



Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucchini waschen, Enden abschneiden und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 3 der Länge nach hobeln. Paprika entkernen und in Streifen schneiden.

Eine dünne Schicht Zucchini in die Auflaufform legen mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Balkangewürz würzen. Die Hälfte vom Reis (ungekocht) darauf verteilen. Sodann die Hälfte der Paprikastreifen zusammen mit 100 g vom zerkleinerten Feta ebenfalls darauf verteilen. Mit Pfeffer und Salz würzen und nochmals eine Schicht in der selben Reihenfolge einschieben. Zum Schluss mit Sahne und Milch angießen und für 1 h mit dem Zaubenstein als Deckel in den Ofen geben.

Verwendete Produkte: Stoneware Grundset, kleiner Küchenhobel, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered**chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN