

Arroz al horno

PAELLAS UND REIS

Arroz al horno, gebackener Reis, ist ein aromatisches, herzhaftes und schmackhaftes Gericht, das schnell **zu Ihrem Lieblingsessen werden wird!** Erfahren Sie, wie man eines unserer beliebtesten traditionellen Rezepte zubereitet und probieren Sie es gleich aus.



4 Personen



1 Stunde

ZUTATEN

- 4 Streifen Speck
- 16 Rippchen
- 4 Blutwürste
- 4 Kartoffelscheiben
- 4 Tomatenscheiben
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Kichererbsen
- 100 g geriebene Tomate
- Reis
- **Brühe aus:** Schweineknochen, Kalbsknochen, Zwiebeln, Karotten, Huhn, Grüner Sellerie, Farbmittel, Feines Salz



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Den Ofen für 10 Minuten auf 250° vorheizen.
2. Die geriebene Tomate anbraten und die **am Vorabend eingeweichten Kichererbsen** mit einer Knoblauchzehe hinzufügen.
3. Den Speck und **die Rippchen anbraten** und mit dem Knoblauch beiseite stellen.
4. Die Kichererbsensoße mit der Tomate **in eine Kasserolle geben** und pro Person 80 g ungekochten Reis hinzufügen.
5. Die heiße Brühe in einem Verhältnis von **2 Teilen Brühe zu 1 Teil Reis** hinzugeben.
6. Den Reis mit der Brühe verrühren und den Speck, die Rippchen, die Tomaten- und Kartoffelscheiben sowie den Knoblauch hinzugeben. **Nach Bedarf salzen**, bevor der Topf in den Ofen geschoben wird.
7. Im Ofen **bei 250°C etwa 20-30 Minuten** lang garen, bis keine Brühe mehr übrig und der Reis gar ist.