

Reistorte mit Kräutern

Zutaten:

400 g Duftreis
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 große Tomaten
500 g Champignons
3 Eier
150 g Creme fraîche
200 g geriebener Käse
700 ml Gemüsebrühe
1 Bund frische Kräuter
Salz, Pfeffer, Öl, Paprikapulver



Zubereitung:

- Reis in der Gemüsebrühe kochen.
- Paprika und Pilze klein schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Knoblauch – Zwiebel in Öl glasig dünsten.
- Paprika und Pilze zugeben, etwa 5 Minuten dünsten lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
- Paprikagemüse und Reis vermengen.
- Kräuter fein hacken.
- Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
- Creme fraîche und Eier verquirlen.
- Eiercreme, Kräuter und 100 g Käse unter den Reis mischen.
- Alles in eine gefettete Springform füllen.
- Tomatenscheiben auflegen.
- Den Restkäse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 20 Minuten backen.