



TEIGWAREN UND REIS MIT OLIVENÖL

Reis mit Muscheln

- 1 kg Muscheln
- 2 Tassen Reis
- 4-5 EL Olivenöl
- 2 mittlere Zwiebeln, fein geschnitten
- 100 ml Weisswein
- 2 mittlere Tomaten, gerieben
- Salz, Pfeffer



Muscheln vorbereiten: Schale waschen, Bart entfernen, in reichlich Wasser kochen (ca. 5 Min.) bis sich die Muscheln öffnen. Diejenigen Muscheln, die sich nicht geöffnet haben unbedingt wegwerfen, da sie gesundheitsschädlich sind. Die restlichen aus den Schalen lösen.

In einem Topf Zwiebeln in Olivenöl goldgelb dünsten, Muscheln dazugeben und kurz mitdämpfen. Reis hineingeben, während 1-2 Minuten glasig braten. Wein, Tomaten, Salz und Pfeffer zufügen, ca. 5 Tassen Wasser darübergießen und unter gelegentlichem Rühren so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.