

Reisbombe

Vorbereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Frischer Thymian: nach Belieben
- Gemüsebrühe: ½ Liter
- Knoblauchzehe: 1
- Reis der Sorte Riso Vialone Nano: 140 gr
- Verzini (Brühwürste): 4
- geriebener Parmesan: 50 gr



Vorbereitung

1. Drei Verzini-Würste hacken und in Olivenöl und Knoblauch anbraten, **Pomito *Passierte Tomaten*** und Reis dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
2. Brühe nach und nach dazugießen. Nach dem Kochen 8 Minuten rasten lassen und mithilfe einer kleinen Form als zwei kleine Reisbomben anrichten.
3. Die Reisbomben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen, auf jede Bombe eine halbe Verzino-Wurst, Parmesan und frischen Thymian geben.
4. 7 Minuten im Backofen bei 200°C überbacken.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Bio Passierte
Tomaten 300 gr

