

# REISFLEISCH

für 5 Personen

## ZUTATEN:

2 EL Olivenöl  
300 g Schweinsfiletspitzen  
2 Zwiebel fein geschnitten  
200 g Langkornreis  
300 g Gemüse , - oder Hühnerfond  
2 EL Tomatenmark  
200 g Tomatenwürfel (Dose)  
150 g bunte Paprikawürfel  
150 g Champignons geviertelt  
150 g grüne Erbsen  
Salz, Cayennepfeffer, frischer Majoran, Schnittlauch, Lauchzwiebel  
1-2 EL Parmesan

## ZUBEREITUNG:

Die Schweinsfiletspitzen in einer beschichteten Pfanne rundum anbraten. Nun die Paprikawürfel, Champignons und Erbsen ebenso anbraten und beiseite geben.

In der gleichen Pfanne den Zwiebel rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren Reis begeben und mit Gemüsfond und Tomatenwürfel aufgießen, aufkochen lassen und im Backrohr bei 140°C Heißluft fertig garen.

Die angebratenen Schweinsfiletspitzen und das Gemüse begeben und mit Parmesan, Cayennepfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Mit Tomatensauce, Pesto und marinierten Rucola gefällig anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihr Steirerhof-Küchenchef  
Johann Pabst

