



## *Tomaten-Reis mit Walnüssen und Feta*



6 Portionen



30 Minuten

### ZUTATEN

500g vorgegarter Reis  
(entspricht 2 Beuteln)

750ml Tomatensaft mit Meersalz

1 Handvoll Walnüsse

½ Glas getrocknete Tomaten in Öl

250g Hirtenkäse oder Feta

2 EL Kräuter der Provence

### ZUBEREITUNG

1. Reis im Omnia verteilen und mit dem Tomatensaft aufgießen. Mit den Kräutern der Provence würzen.
2. Die in Öl eingelegten Tomaten klein schneiden, die Walnüsse klein hacken. Beides zum Reis geben und gut verrühren.
3. Zum Schluss den Hirtenkäse über dem Auflauf zerbröseln.
4. Omnia zunächst 5 Minuten auf höchster Stufe erhitzen, dann den Auflauf weitere 20 Minuten garen.

### ANMERKUNG

Schnell gemacht. Perfekt als Hauptgericht oder Beilage zu Gegrilltem.

