

# AEG

## Tomatenreis mit Kapern und Petersilie ProCombi Plus

**Beheizungsart:** VITAL Dampf  
**Temperatur:** 99 °C  
**Zeit:** 40 Minuten  
**Portionen:** 4

250 g Langkornreis  
400 ml Tomatensaft  
70 g Ketchup  
1 EL Kapern  
2 Schalotten  
½ Bund Petersilie  
2 TL Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**Benötigt: Mittelgroßer Topf**

**Vorbereitung:** Die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie waschen, zupfen und hacken. Den Reis in einen Topf geben, Tomatensaft, Ketchup, Schalotten, Kapern und Salz dazugeben und umrühren.

**Zubereitung:** Den Reis auf der Einschubebene 2 im Programm „VITAL Dampf“ bei 99 °C für 40 Minuten dämpfen. Die Petersilie unter den Reis heben und servieren.

