



„Traybake“ (Backblech) Rezepte kommen aus dem englischsprachigen Raum und stehen für: Einfache Zubereitung und wenig Spülarbeit bei 100 % aromatischem Geschmack.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 200 g Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Tomatenmark
- 200 g Risottoreis
- 200 g Kidneybohnen, gegart
- 200 g Mais, gegart
- 200 ml süße Sahne
- 200 ml Vollmilch
- 500 ml Gemüsebrühe, gesalzen

Auf einen Blick

-  **Warme Mahlzeit**
-  **Zeit: 15 Minuten**
Mit Kind: 20 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
-  **Allergene: Milch**

So geht's

1. Kartoffeln schälen und haselnussgroß würfeln.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln.
3. Kidneybohnen und Mais abgießen und abspülen.
4. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander verrühren und in eine hohe Auflaufform geben.
Nicht wundern: noch sieht es sehr flüssig aus, wird aber ein herrlich cremiges Reisgericht.
6. Den Ofenreis 50 Minuten backen.