

Scharfer Tex-Mex-Reis

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Beutel 10-Minuten-Reis
- 1 TL Pflanzenöl
- 180 g Tatar
- Salz
- Cayennepfeffer
- 400 g Mexiko-Gemüse-Mischung
- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 EL Salsa-Sauce
- 1 rote Chilischote (ersatzweise 1 Prise Chilipulver)

Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Tatar darin anbraten und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Gemüse Mischung zugeben und ca. -10 Minuten mitdünsten. Tomaten zufügen und mit Salsa-Sauce, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Reis unter die Sauce mischen. Chilischote entkernen, in Würfel schneiden und den Tex-Mex-Reis damit bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Garzeit: ca. 15 Minuten

Pro Person: 6 Points Weight Watchers

