

Arroz no forno (Aus Portugal)

1 Zwiebel	klein schneiden und in einem Topf anbraten.
250g Reis	hinzufügen und in Salzwasser mit
Safran	und
200ml Traubensaft	15 Minuten kochen.
2 Dose Tomatenstücke	hinzufügen und den Reis in eine Auflaufform geben.
2EI Margarine	in einem Topf schmelzen und
3EI Mehl	hinzugeben. Dann
500ml Sojamilch	und
Safran	hinzugeben und gut rühren, bis die Masse eindickt. Dann über den Reis kippen und für ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Nach belieben mit in Scheiben geschnittener veganer Wurst dekorieren!

Ergibt: 4 Portionen
Zubereitungszeit: 10min.
Kochzeit: 15min.
Backzeit: 5-10min.