Reis mit Mais

Mısırlı Pilav

1 ½ Gläser Reis
1 Glas Mais aus der Dose
1 mittel grosse Tomate
1 mittel grosse Paprikaschoten
2 Lauchzwiebel
6 EL Olivenöl
1 ½ KL Salz
2 ½ Gläser Wasser

Lauchzwiebel und Paprikoschoten dünn zuschneiden. Die Tomate schälen und klein würfeln.
In einen Topf Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen und danach die Zwiebel- und die Paprikaschnitten gleichzeitig hinzugeben. Dünsten bis das Zwiebelgeruch entweicht ist.
Tomaten und Salz hinzugeben und den Deckel schliessen und 5 Minuten kochen.
In diese Mischung 2 ½ Gläser Wasser hinzugeben und kochen.
Währenddessen den Reis säubern, ein paar Mal auswaschen und abtropfen lassen.
In die kochende Mischung den Reis hinzugeben, den Deckel des Topfes schliessen. Bei niedriger Hitze 20 Minuten kochen.
Nach dieser Zeit vom Herd nehmen, zwischen Decekel und Topf ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
Danach in den Reis abgetropfte Mais aus der Dose ohne den Reis zu zerdrücken untermischen.
Den Reis in den Kühlschrank und mindestens eine Stunde abkühlen lassen und kalt servieren.

Tipp: Bei der zubereitung des Reises mit Mais kann auch anstelle des Maises aus der auch gefrorener Mais verwendet werden, jedoch sollten diese kurz vorgekocht werden.