

Reis Rezepte

El Gaucho Reis Brot

Gattung: Backen, Käse, Pikant, Reis, Milchprodukte

200 g	Langkornreis	- Weizenmehl
	Salz, Pfeffer	1/2 Teel. Backpulver
2	Zwiebeln	1/4 Liter Milch
13	Milde eingelegte Peperoni	2 Eier
1	Dose/n Mais; 425 ml	4 Essl. Öl
120 g	Schwarze Oliven	250 g Alter Gouda oder Cheddar
150 g	Maismehl; ersatzweise	200 g Schafkäse

Reis in Salzwasser gar kochen, Zwiebeln würfeln, Peperoni in Scheiben schneiden, Oliven (evtl. entkernen) halbieren, Mais abtropfen lassen.

Mehl, 1/2 TL Salz, Pfeffer, Backpulver, Milch, Eier und Öl verrühren. Mais, Oliven, Reis und den geriebenen Käse unterheben.

Den Teig in eine gut gefettete und gemehlte Springform füllen (24 cm Durchmesser). Den in Scheiben geschnittenen Schafkäse unterheben. Das Brot im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten backen.