

## ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Vegetarian Balls  
1 Zwiebel (fein gehackt)  
200 g Vollkornreis  
100 g abgetropfte schwarze Bohnen (gekocht)  
150 g Mais  
1 Dose Tomatenwürfel  
rote Peperoni  
½ roter Chili (in Ringe geschnitten)  
1 EL gemahlener Kreuzkümmel  
1 EL gemahlener Koriander  
4 Zweige frischer Koriander  
2 EL pflanzliches Öl



Probieren Sie dieses vegetarische Rezept aus unseren Garden Gourmet Vegetarian Balls mit Reis, Peperoni, Bohnen und Mais.

## ZUBEREITUNG

### 1. Reis kochen

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebel mit dem Reis glasig braten. Den Bouillon hinzufügen und ca. 15 Minuten kochen.

### 2. Bohnen kochen

Die Bohnen für die letzten 5 Minuten zum Reis hinzufügen.

### 3. Garden Gourmet Vegetarian Balls zubereiten

Die Garden Gourmet Vegetarian Balls gemäss den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.

### 4. Zwiebel und Peperoni kochen

Den Reis aus der Pfanne nehmen. Die andere Hälfte der Zwiebel, die Peperoni und Chili 2 Minuten in der Pfanne braten. Gewürze hinzufügen und eine halbe Minute lang kochen.

### 5. Tomatenwürfel hinzufügen

Die Tomatenwürfel in die Pfanne geben und 15 Minuten köcheln lassen.

### 6. Vegetarian Balls und Mais hinzufügen

Die Vegetarian Balls und den Mais in den letzten 5 Minuten in die Pfanne geben.

### 7. Es kann angerichtet werden

Den Reis mit den Kugeln und der Chilisauce servieren. Mit Koriander garnieren.

[FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)