

# Reis-Porree-Auflauf an Tomatensalat mit Balsamico und Honig



Zutaten für den **Tomatenreis**: 1 nicht zu kleine Zwiebel, 3 Esslöffel Olivenöl, 200 g Vollkornreis (ich habe [Basmati-Reis](#))

genommen), 400 gr geschälte Tomaten aus der Dose. 1/2 Liter Gemüsebrühe.

Zutaten für die **Porree-Quark-Mischung**: 300 Gramm Porree (ca. drei dicke Stangen, manche nennen Allium porrum auch Lauch), Salz, 150 Gramm Speck- oder Schinkenwürfel (kann auch mehr sein), 500 Gramm Speisequark, drei oder vier Eier, 150 Gramm geriebener Emmentaler (ich habe die ganze Tüte verbraucht, weil man den so schlecht aufbewahren kann), 2 oder 3 Esslöffel Speisestärke, Pfeffer und Öl.

Zutaten für den **Tomatensalat** (den habe ich [nach Rezept](#) gemacht): 4 Tomaten (ich habe ein Päckchen kleiner Tomaten genommen), 1 Esslöffel Balsamico, 5 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Honig (Akazienhonig hatte ich nicht, normaler tut es auch), frischer Basilikum (ich hatte zu wenig und habe noch Basilikum-Gewürz dazugeschüttet), Salz und Pfeffer.

**Tomatenreis**: Zwiebel(n) in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten (aber nur glasig). Den Reis und die Tomaten einrühren. Hat man noch zu große Tomatenstücke, drückt man die mit einem Löffel platt (ich habe meinen Kartoffelstampfer genommen). Dann die heiße Gemüsebrühe dazu. Zugedeckt bei wenig Hitze ausquellen lassen – mein Reis brauchte dazu gut 35 Minuten. Wenn man weißen Reis nähme, reichen 20 Minuten. Man sollte nach 20-25 Minuten nachsehen, ob noch Flüssigkeit in dem Topf ist und notfalls etwas nachgießen, sonst brennt die Chose an.

**Porree-Quark-Mischung**: Porreestangen waschen, die Enden entfernen, längs aufschneiden und sie schräg in dünne Scheiben ~~guillotiniere~~ schneiden. Mit wenig Salzwasser (zwei Finger hoch) in einem Topf für etwa drei Minuten dünsten, dann abtropfen lassen.

In einer Schüssel den Speck, Quark, Eier, Käse und Speisestärke verrühren und mit etwa Salz und Pfeffer würzen. Dann den Porree dazugeben und noch einmal mischen.

Eine große flache Auflaufform (meine war nicht ganz so flach) einfetten (ich nehme Butter, nicht Öl). Dann den Tomatenreis einfüllen und glatt streichen. Dann die Porree-Quark-Mischung darauf verteilen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und auf der zweiten Stufe von unten ca. 50 Minuten backen.

**Tomatensalat:** Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen (was bei kleinen Tomaten oder Cherry-Tomaten entfällt) und die Tomaten klein schneiden. Balsamico und Olivenöl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Honig, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Basilikumblätter waschen, mit einem [Wiegemesser zerschreddern](#) und unterrühren (und das Basilikum-Gewürz. Die geschnittenen Tomaten in die ~~Vinaigrette~~ das ~~Dressing~~ die Salatsauce geben und verrühren.

Guten Appetit! Schmeckte super.