



# Auberginen-Pilaf mit veganem Grillkäse

Eine One-Pot-Reispfanne wie von den griechischen Inseln: leckerster Auberginen-Pilaf getoppt mit veganem Grill- & Pfannenkäse.

<b>VORBEREITUNG</b>	5 MINUTEN
<b>ZUBEREITUNG</b>	25 MINUTEN
<b>GESAMT</b>	30 MINUTEN

## Zutaten für 4 Portionen

- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 6 EL Olivenöl
- 2 Auberginen
- 150 g Basmatireis
- 350 g Tomaten frisch oder geschälte aus der Dose
- 1 Lorbeerblatt
- 450 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Salz
- 2 Zweige Thymian
- 2 Pckg. Simply V Grill & Pfannengenuss
- $\frac{3}{4}$  TL schwarzer Pfeffer
- 15 g Petersilie
- 15 g Minze
- $\frac{1}{2}$  Zitrone

## Anleitung

1. Zwiebel würfeln. 4 EL Olivenöl in eine tiefe heiße Pfanne oder einen Bräter geben, Zwiebelwürfel bei niedriger bis mittlerer Hitze 5 Minuten braten, bis sie leicht bräunen.
2. Währenddessen Knoblauch hacken, Auberginen in Etwa 3 cm große Würfel schneiden, Tomaten grob würfeln.
3. Auberginenwürfel und Knoblauch mit in die Pfanne geben und 8-10 Minuten braten, bis die Auberginen weich werden. Ab und zu umrühren.
4. Reis einrühren und unter Rühren kurz anrösten. Tomaten, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen, mit Salz würzen und mit aufgelegtem Deckel 10 Minuten schmoren lassen, bis der Reis gegart ist. Dabei ab und zu umrühren.
5. 6-8 Minuten vor Ende der Garzeit 1 EL Öl in eine heiße Pfanne geben und den vorher in Dreiecke geschnittenen Simply V Grill- & Pfannengenuss 3 Minuten je Seite goldbraun anbraten.
6. Pilaf mit Pfeffer würzen, Petersilie und Minze fein hacken, 2 EL davon für die Deko beiseitelegen und den Rest unter den Pilaf heben.
7. Den gebratenen Grill- und Pfannengenuss auf dem Pilaf anrichten und mit den restlichen Kräutern und dem restlichen Öl toppen. Mit Zitronensaft beträufeln und sofort servieren.

