Tomaten-Reis-Auflauf

Zutaten für 2 bis 3 Personen

- 3 Tassen (bzw. hohle Hände) Reis
- 1 kleine Dose (270 g) Tomaten
- 1 kleines Glas (175 g) Champignons III. Wahl
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 80 g Frischkäse mit Kräutern
- 80 g Gouda
- Olivenöl
- Klare Gemüsebrühe
- 1 Piri-Piri (kleine Peperoni)
- Kräuter der Provence, Beifuß, Paprika edelsüß, Salz

Zubereitung

1. Eine Hälfte der Zwiebel und eine Zehe Knoblauch kleinschneiden und mit dem Reis und reichlich Olivenöl glasig anbraten. Dann mit Gemüsebrühe gut bedecken und ein bis zwei Minuten sprudelnd aufkochen. Danach den Topf für etwa 20 Minuten in eine Kochkiste oder einen Schlafsack packen.
2. Die andere Hälfte der Zwiebel und eine weitere Zehe Knoblauch kleinschneiden und zusammen mit den kleingeschnittenen Champignons kräftig in Olivenöl anbraten.
3. Mit den Tomaten ablöschen, mit Kräutern der Provence, Beifuß und Paprika würzen, je nach Geschmack die Piri-Piri ganz oder kleingeschnitten (sehr scharf!) zugeben und alles eine Weile köcheln lassen.
4. Den Frischkäse zugeben und gut verrühren, anschließend den Reis zugeben, ggf. mit Salz abschmecken.
5. Alles gut mischen und in eine Auflaufform geben, mit geriebenem Gouda bestreuen, etwa eine viertel Stunde bei mittlerer Hitze überbacken.
6. Am besten mit viel grünem Salat servieren.