



Gerste mit Tomatensauce und gebratenem Speck

Gerste passt nicht nur gut als Suppeneinlage oder Zutat zu Eintöpfen, sie kann auch ähnlich einem Risotto zubereitet werden. Gekocht an einer einfachen Tomatensauce mit Erbsen, die zum Schluss mitgegart werden. Da passt gebratener Speck bestens dazu.

Zutaten (pro Portion)

80g	Rollgerste
20g	Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1Tl	Tomatenpüree
1dl	Passata di Pomodoro
3dl	Gemüsebouillon
50g	Erbsen TK
120g	Kochspeck
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. In Bratbutter glasig dünsten, Tomatenpüree zugeben und mitdünsten bis sich der Pfannenboden leicht rötlich färbt. Gerste zugeben, kurz mitdünsten, Passata zugeben und die Bouillon zugiessen. Gerste ca. 40 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu aufrühren, damit sie sich nicht am Pfannenboden festsetzt. Ev. etwas Wasser zugeiessen, die Gerste sollte zum Schluss so leicht fließen. Mit Pfeffer würzen, die Erbsen zugeben und 10 Minuten mitköcheln.

Speck zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. In wenig Bratbutter ca. 12 Minuten bei mässiger Hitze braten. Ab und zu wenden.





