

## **Tintenfischreis**

300 g weißer Reis  
600 g Tintenfisch  
2 Zwiebeln  
4 Tomaten  
2 Knobli  
reichlich frische Minze  
SP  
Olivenöl  
Butter  
leichte Gemüsebrühe

Gehackte Zwiebeln in Öl und Butter anbraten, gehackten Knobli und Reis dazu, mit ca. 400 ml Brühe auffüllen, SP, 5 min garen, gelegentlich umrühren. In Stücke geschnittenen Fisch, gehackte Minze und gewürfelte Tomaten dazu, umrühren und zugedeckt in 15 min garziehen lassen. Ev. etwas Wasser nachfüllen.