Gemüse-Mett-Pizza mit Reis
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Mett (gewürzt und halb Rind/halb Schwein), 1 Becher Schmand, 1 Becher Sahne, 1 Flasche Steak Soße (Die, die man zum Grillen nimmt), 1 Beutel Tiefkühl Gemüse ca. 750g (wahlweise: Mexikanisch oder anderes), 1 Beutel Käseraspel, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Magarine, 350 gr Reis.

Die Vorbereitungen:

Die Steak-Soße mit der Sahne vermischen!
Ein tiefes Backblech mit Magarine einfetten!
Den Reis laut Packung kochen.

Die Zubereitung:

Das gewürzte Mett auf das eingefettete Backblech geben und flach drücken, mit dem Schmand bestreichen und mit Pfeffer würzen.
Das Gemüse darauf verteilen, die zubereitete Steak-Sahne-Soße darüber geben und mit Käseraspel bestreuen.
Im Backofen bei 200°C ca. 40 Minuten backen!
Mit dem Reis servieren! Fertig!!!!
Dieses Rezept ist super gut vorzubereiten und man hat wirklich wenig Arbeit damit und es macht super Satt! Viel Spaß beim Nachkochen!