

## Ingrids Siebenwürzauflauf

Zutaten:

4 Schnitzel  
1 rote Paprika  
1 grüne Paprika  
5-6 Tomaten  
300 g. Schinkenwürfel  
100 ml. Wasser  
1 gestrichenen TL Gemüsebrühe  
Thymian Basilikum

Schnitzel kleinschneiden, anbraten und in eine Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymian und Basilikum bestreuen. Anschließend Paprika kleinschneiden und auf das Fleisch geben. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Paprika geben.

Reis kochen. Schinkenwürfel in der Pfanne anbraten, mit dem Reis vermischen und auf die Tomaten geben.

Wasser mit der Gemüsebrühe vermischen und über den Reis gießen.

Bei 200 Grad, 1 Stunde im Backofen garen.

Eventuell wenn der Reis zu dunkel wird mit Alufolie abdecken.