

Djuvec-Reis

Zutaten

- 300 g weißer Langkornreis
- 600 ml Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Dose Tomatenstücke
- 150 g Erbsen (TK)
- 4 EL Tomatenmark
- 150 g Ajvar
- 3 EL Olivenöl
- 1,5 EL Paprikapulver (scharf oder edelsüß)
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Petersilie

Zubereitung

Zwiebel klein schneiden, Knoblauchzehen klein hacken, Paprikaschoten würfeln und die drei Zutaten im Olivenöl andünsten. Reis, Tomatenstücke, Ajvar, Tomatenmark und Wasser hinzufügen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Erbsen hinzugeben und alles ca. 20 Min. köcheln lassen. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie untermischen.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:djuvec-reis>

Last update: **09.12.2024 15:27**

