

Djuvec-Reis

Für 4 Portionen:

250 g Reis	1 rote Paprikaschoten	1 Zwiebel
150 g TK-Erbesen	1 Knoblauchzehen	2 TL Gemüsebrühe
3 EL Ajvar	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Paprikapulver	3 EL Olivenöl	1 EL Butter
400 ml Wasser		

TK Erbsen aus der Kühlung nehmen und antauen lassen.

Die Zwiebel und die Paprikaschote klein schneiden.

Den Knoblauch schälen und dann pressen oder klein hacken.

Zwiebel, Paprikaschote und Knoblauch in Butter und Olivenöl anschwitzen. Das Gemüse sollte dabei keine Farbe annehmen.

Paprikapulver (edelsüß) und Ajvar hinzufügen und kurz anbraten.

Den Reis hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten.

Dann 400 ml Wasser und die Gemüsebrühe hinzugeben und umrühren.

Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Den Reis 25 Minuten bei geringer Hitze gar ziehen lassen.

Nach 15 Minuten die TK-Erbesen hinzufügen.

Nochmals mit Salz und schwarzem Pfeffer vorsichtig abschmecken.

NN am 23. Juni 2025