Reis mit Paprika

Dieses Rezept für Reis mit Paprika bildet die Basis der griechischen Küche als schmackhafte Beilage zu Souflaki oder als vegetarische Variante zu Feta und gefüllten Weinblättern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

240 g	Reis
2 Stk.	Paprika (rot)
1 Stk.	Paprika (gelb)
2 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
450 ml	Wasser
0.5 TL	Paprikapulver (scharf)
1 EL	Salz
2 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Gelbe und rote Paprika für das Gericht Reis mit Paprika in Hälften trennen, um im Anschluss das Kerngehäuse vollständig herauszulösen. Paprika waschen und sehr fein würfeln.

2. Olivenöl in einer Pfanne geben und erhitzen. Die Paprikawürfel im heißen Öl andünsten und erst dann den Reis hinzugeben. Den Reis mit Wasser ablöschen. Das Ganze mit rosenscharfem Paprikapulver wie auch Salz abschmecken und in Ruhe aufquellen lassen.

3. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein zerhacken. Tomatenmark und Petersilie zum Reis geben.

Tipp

Den Reis mit Paprika und andere Gemüsevarianten kombinieren, wie Mais oder fein gewürfelte Tomate.