

Djuvec-Reis

Der Djuvec-Reis ist eine pikante Beilage zu unzählige Fleisch- und Grillspeisen. Das Rezept punktet auch als vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Paprika
2 Stk.	Tomaten
3 EL	Butter
1.5 EL	Paprikapulver (edelsüß)
4 EL	Tomatenmark
300 g	Langkornreis
600 ml	Wasser
150 g	Ajvar
1 EL	Vegeta (gekörnte Gemüsebrühe)
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
150 g	Erbsen
1 Handvoll	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für den **Djuvec-Reis** die geschälten Zwiebeln klein zerhacken. Paprika waschen, putzen und zerkleinern. Die Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden.

2. Die Butter in einer großen Bratpfanne schmelzen und das Gemüse zirka 5 Minuten anbraten. Hitze reduzieren, Tomatenmark und Paprikapulver einrühren, zirka 1-2 Minuten weiter rösten.
3. Jetzt die geschälten Knoblauchzehen dazu pressen, den Reis zugeben und mitbraten bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig bleibt.
4. Mit Wasser aufgießen, mit Ajvar, Vegeta, Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl zugeben und bei geringer Temperatur zirka 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
5. Die Erbsen und gehackte Petersilie zugeben und weitere 8-10 Minuten garen bis der Reis weich ist. Abschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp