



Zeitaufwand: **40 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Messer, Pfanne, Topf**



Für eine Portion

- 80 g Reis
- ½ Zwiebel (☉)
- 1–2 Knoblauchzehen (☉)
- ½–1 rote Paprika (☉)
- Olivenöl zum anbraten
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Wasser
- 1 EL Gemüsebrühe (★)
- 1 TL Paprika Pulver (★)
- 80 g Ajvar (★)
- Salz und Pfeffer (★)
- 100 g Erbsen

1. Zuerst den Reis waschen und kochen.
2. Das Gemüse (☉) klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten.
3. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten, dann mit Wasser ablöschen.
4. Die Zutaten (★) dazugeben und alles gut verrühren.
5. Etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
6. Den gekochten Reis und die Erbsen unterrühren und ein paar Minuten weiterköcheln lassen.
7. Abschmecken. Fertig!