Artikel vom 18.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 16:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/djuvec-reis

Djuvec-Reis



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 rote Paprikaschote

250 g Tomaten

1 Möhre

1 kleine Zucchini

3 EL Olivenöl

1 EL Paprikapulver edelsüß

4 EL Tomatenmark

300 g Langkornreis

600 ml Gemüsebrühe

150 g Ajvar

200 g TK-Erbsen

2 EL gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken. Paprika, Tomaten und Zucchini waschen, dann in kleine Würfel schneiden. Möhre schälen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das kleingeschnittene Gemüse gut anschwitzen. Paprikapulver und Tomatenmark unterrühren und mitrösten. Reis zugeben und alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. Ajvar unterheben und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Bei Bedarf noch etwas Brühe oder Wasser angießen. Erbsen und Petersilie unterheben und noch mal ein paar Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Den Djuvec-Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten, pur oder mit Fleisch genießen.

Nadine Hörster