

# Djuvec-Reis



100 g TK-Erbsen  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
200 g Langkornreis  
Salz  
100 g Ajvar (pikant-scharfe Gewürzpaste)

- 1 Tiefgefrorene Erbsen aus dem Gefrierschrank nehmen und in einer Schüssel antauen lassen. Paprika putzen und waschen, Zwiebeln schälen. Beides in Würfel schneiden.
- 2 Olivenöl in einem Topf erhitzen. Paprika und Zwiebeln darin andünsten. Reis zufügen. Mit 400 ml Wasser ablöschen und mit Salz würzen. Ajvar zufügen und unterrühren.
- 3 Djuvec-Reis zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen zufügen.