

Djuvec-Reis



100 g	TK-Erbesen
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.