

# Einfache Paprika-Reispfanne



- je 1 grüne, gelbe und rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 250 g Reis
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- frische Petersilie zum Garnieren

## Zubereitung

- 1 Paprikas entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2 Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Paprikawürfel darin andünsten. Knoblauch dazugeben. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und kurz mit andünsten.
- 3 Hitze etwas reduzieren. Reis unter das Gemüse mischen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Alles für 25-30 Minuten mit geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen.
- 4 Vom Herd nehmen. Paprika-Reispfanne mit Salz und Pfeffer würzen, mit gehackter Petersilie garnieren.