

# 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.