

Das Rezept - Djuvec-Reis (L.R.)

Ein klassischer Gemüsereis vom Balkan – in nur 30 Minuten zubereitet.

🕒 **Zubereitungszeit:** 30 Minuten

🍽️ **Portionen:** 4

🔥 **Kalorien pro Portion:** ca. 392 kcal

Zutaten:

- 250 g Reis (2 Kochbeutel oder losen Reis)
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 rote Paprikaschote
 - 250 g Tomaten
 - 3 EL Butter
 - 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
 - 4 EL Tomatenmark
 - 1 gehäufte TL Samaolek (oder Ajvar als Alternative)
 - 200 g Erbsen (kleine Dose)
 - ½ Bund Zwiebellauch
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
-

Zubereitung:

1. **Reis kochen:**
Den Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Beiseitestellen.
 2. **Gemüse vorbereiten:**
Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Paprika und Tomaten klein würfeln.
 3. **Gemüse anbraten:**
Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Tomaten darin ca. 5 Minuten anschwitzen.
 4. **Würzen:**
Paprikapulver und Tomatenmark einrühren und 1 Minute mitrösten.
 5. **Reis und Erbsen zugeben:**
Gegarten Reis, Erbsen und geschnittenen Zwiebellauch zum Gemüse geben. Samaolek oder Ajvar unterheben.
 6. **Abschmecken:**
Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf nochmal kurz erwärmen und servieren.
-

Tipp: Fleischbeilage

- Djuvec-Reis passt hervorragend zu: **Cevapcici** (gegrillte Hackfleischröllchen)
- **Hähnchenspießen**
- Oder einfach mit einem **Spiegelei** als vegetarische Variante