



## Djuvec Reis

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

1 kg	Langkorn Reis	2 l	Gemüsebrühe
5 rote	Paprika	5	Tomaten, mittelgroß
10	Zwiebeln, (ca. 750 g)	500 g	Erbsen, gefroren
500 g	Ajvar, nach Belieben mild oder scharf	150 g	Butter
10	Knoblauchzehen	5 EL	Paprikapulver, edelsüß
15 EL	Tomatenmark	15 EL	Olivenöl
2-3 TL	Salz		Pfeffer

### Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Paprika waschen, putzen und ebenfalls würfeln.
2. Tomaten waschen, Strunk entfernen und klein schneiden. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen, Paprikapulver hinzugeben und kurz anrösten bis es duftet.
3. Anschließend Paprika, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch dazu geben und bei mittlerer Hitze alles andünsten.
4. Den ungekochten Reis unterrühren und Ajvar, Tomatenmark, Olivenöl hinzufügen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze, zugedeckt mit Deckel ca. 15-20 Minuten garen.
5. 5 Minuten vom Ende der Garzeit die Erbsen unterrühren und weiter garen bis die Flüssigkeit eingedickt ist.
6. Zum Schluss nach Belieben abschmecken und servieren.