



Serbischer Djuvec-Reis

mit Gemüse und Feta



30-40min



2 Personen

Mmh, wir lieben die Balkanküche! Die serbische Küche ist geprägt von mediterranen Gemüsesorten und würzigem Schafskäse! Ajvar, eine schmackhafte Paprikapaste hat dort einen Stellenwert wie Salz und Pfeffer - es ist in jedem Haushalt zu finden! Diese einfache Reispfanne wird die ganze Familie glücklich machen: Frisches Gemüse, milde Gewürze, eine große Portion Schafskäse und knackige Mandeln zaun...

Was du von uns bekommst

- rote Paprika
- Basmati Reis
- gelbe Zwiebel
- Tomate
- Feta ⁷
- blanchierte Mandeln ¹⁵
- frische Petersilie
- Zitrone
- Ajvar
- Erbsen
- Paprikapulver

Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 877.0kcal, Fett 33.7g, Eiweiß 34.2g, Kohlenhydrate 97.5g



1. Gemüse vorbereiten

Zwiebel schälen und fein würfeln. **Paprika** halbieren, das **Kerngehäuse** herauschneiden und in 1cm große Würfel schneiden. **Erbsen** abgießen. 600ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen lassen.



4. Zutaten schneiden

Währenddessen die **Tomate** in 1cm große Würfel schneiden. **Petersilienblätter** von den Stielen zupfen und grob hacken. **Zitrone** in Spalten schneiden. **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Fett ca. 2-3Min. anrösten. Vorsicht, die **Nüsse** verbrennen schnell! **Mandeln** anschließend grob hacken.



2. Reispfanne ansetzen

1EL Öl in einer großen Pfanne mittelhoch erhitzen. **Zwiebeln** und **Paprika**, ca. 2-3Min. anbraten. Dann **Ajvar** und das **Paprikapulver** dazugeben und 1 weitere Min. anbraten. Einen Gemüsesuppenwürfel im heißen Wasser auflösen.



5. Erbsen hinzugeben

Hälfte der **Erbsen** und **Tomaten** für die letzten ca. 5Min. Kochzeit in die Reispfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrigen **Erbsen** werden nicht verwendet, eignen sich aber als Gemüsebeilage für andere Gerichte.



3. Reispfanne kochen

Reis in die Pfanne geben und mit Gemüsesuppe ablöschen. Pfanne einmal aufkochen lassen, dann die Hitze runterdrehen und zugedeckt ca. 20Min. köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser nachgießen, damit der **Reis** nicht anbrennt.



6. Feta bröseln

Feta mit den Händen grob zerbröseln. **Reispfanne** auf 2 Teller geben, **Feta** und **Mandeln** darauf verteilen und mit **Petersilie** garnieren. **Zitronenspalten** dazu reichen und nach Geschmack über dem Gericht auspressen.