

Djuvecreis

Kochzeit: 20 Minuten

Zutaten (4 Personen)

- 100 g tiefgefrorene Erbsen
- 200 g Langkornreis
- 1 Paprika (rot)
- 1 Zwiebel
- 3 EL Ajvar (pikant ?)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 400 ml Hühnerbrühe (instant)

Zubereitung:

- Erbsen auftauen lassen
- Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden
- Hühnerbrühe anrühren und erwärmen
- Öl in Tiegel erhitzen und Paprika und Zwiebel andünsten
- Reis hinzufügen
- mit Hühnerbrühe ablöschen und Salz hinzugeben
- Ajvar unterrühren
- bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren
- Erbsen zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen

Nachbetrachtung:

Djuvecreis kann gut eingefroren werden.

Die Zubereitung danach in der Mikrowelle lässt den Reis nicht breiig werden . . . und der Reis ist noch besser durchgezogen.