



## MEIN GENUSS




### Tomatenreis nach Djuvec Art




#### It's a match!

It's a match! Das Gyros Gewürz verleiht nicht nur Fleischgerichten eine besondere Würze! Auch Gemüsegerichte bekommen dadurch den nötigen Pepp!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Paprikaschoten waschen und halbieren. Den **Stielansatz** ausschneiden, die Kerne und die weißen Trennwände entfernen. In Würfel schneiden.
- 2 Die Tomaten am Boden kreuzweise einschneiden, mit kochend heißem Wasser überbrühen. **Einige Minuten** stehen lassen, dann in kaltes Wasser tauchen und enthäuten. Vierteln, den Stielansatz und die Kerne entfernen und in Würfel schneiden.
- 3 Die Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden. **Staudensellerie** putzen, eventuell vorhandene Fäden entfernen. Die Stange in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
- 4 Danach die Tomaten- und Paprikastücke, Sellerie, Ajvar und Tomatenmark hinzufügen und alles unter ständigem Rühren bei milder Hitze kurz schmoren lassen. Den Reis und das **Gyros Gewürz** hinzufügen und alles mischen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die Hitze hochschalten und alles aufkochen lassen. Wenn das Ganze kocht, die Hitze wieder herunterschalten und zugedeckt etwa **15 Minuten** auf niedrigster Stufe köcheln lassen, bis der Reis gar ist.
- 6 Den Herd ausschalten, den Topf mit einem **Küchentuch** bedecken und den Topfdeckel auflegen. Einige Minuten stehen lassen. Das Tuch saugt vorhandene Flüssigkeit auf, damit der Reis schön locker wird. Den fertigen **Tomatenreis nach Djuvec Art** mit klein geschnittenen Petersilienblättchen dekorieren.

### Zutaten

300 g Langkornreis  
1 rote Paprika  
1 grüne Paprika  
2 Tomaten  
1 Stange Staudensellerie  
1 Gemüsezwiebel  
1 EL Gyros Gewürz  
1 EL Ajvar  
3 EL Tomatenmark  
600 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
glatte Petersilie

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.10.2026.



MEIN GENUSS

---