



Tomatenreis nach Djuvec Art



It's a match!

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







Zubereitung

Zubereitung

- Die Paprikaschoten waschen und halbieren. Den **Stielansatz** herausschneiden, die Kerne und die weißen Trennwände entfernen. In Würfel schneiden.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 17.05.2026.

