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 Gemüsegericht bekommen dadurch den nötigen Pepp!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen und halbieren. Den **Stielansatz** herausschneiden, 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 19.05.2027.