



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 21.08.2026.



MEIN GENUSS
