

Kochen mit Klaus

Djuvec-Reispfanne mit Pute (🌶)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- geräuch. Paprikapulver, 250 g Paprika-Mix, 2-3 Möhren, 1 rote Chili,
- ½ Stange Lauch, 150 g grüne TK-Bohnen, 160 g Langkornreis, Öl,
- 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Gemüsebrühe, 80 g TK-Erbsen,
- 1 Pck. Fix f. Reis Djuvec Art, 50 ml Weißwein, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Übrige Zwiebel achteln. Paprika entkernen, waschen u. in Streifen, Möhren in Scheiben, Lauch in Ringe schneiden. Chili klein hacken.



2. Pute in heißem Öl braten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi, Chili u. Möhren im Bratfett andünsten. Paprika, Lauch u. Bohnen zugeben, mitbraten. Reis zugeben, kurz anbraten, mit Tomaten u. Brühe ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Mit Wein verlängern.



3. Erbsen mit Pute zugeben u. erwärmen. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: *Dazu einen trockenen Weißwein genießen.*

