

Kochen mit Klaus

Pikanter Ajvar-Tomaten-Reis (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Langkorn-Reis, Salz, Pfeffer, 1-2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Öl,
- Paprikapulver scharf & edelsüß, 500 g passierte Tomaten,
- 100 g Ajvar scharf, 150 ml Wasser, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knobi abziehen fein würfeln.



2. Zwiebeln u. Reis in etwas Öl anbraten, Knobi kurz mitbraten. Mit passierten Tomaten, Ajvar u. Wasser ablöschen, aufkochen. Abgedeckt bei niedriger Hitze unter Rühren garen bis der Reis gar ist. (Evtl. noch Wasser zugeben).



3. Reis mit Salz, Pfeffer, Paprikapulvern u. Petersilie würzen.



Tipp des Chaoten: Zu Geschnetzeltem nach Balkan-Art reichen.

