



Djuvec Reis

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Butter	2 EL
Olivenöl	2 EL
Tomatenmark	1 EL
Paprika, edelsüß	
Langkornreis	300 g
Tomaten, gehackt	200 g
Gemüsebrühe	400 ml
Salz	
Zucker	
Petersilie, frisch	10 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel

1. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf Butter und Öl auf mittlerer Stufe schmelzen und Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin ca. 3 Min. farblos anschwitzen.
2. Tomatenmark, Paprikapulver und Reis zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit gehackten Tomaten und Brühe auffüllen, salzen, etwas zuckern und aufkochen. Mit geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe ca. 15 Min. garen, bis der Reis die Flüssigkeit fast komplett aufgesogen hat und noch leicht Biss hat. Falls notwendig währenddessen etwas Wasser zugeben.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
4. Djuvec mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Djuvec ist ein Beilagenklassiker der Küche der Balkanregion und passt perfekt zu [Cevapcici](#). Wer Djuvec als Hauptgang essen möchte, kann beispielsweise noch weiteres mediterranes Gemüse oder Feta dazugeben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	433 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	10 g