Rezept

Paprika-Reispfanne

Ein Rezept von Paprika-Reispfanne, am 28.04.2024

Zutaten

	Salz
	je 1 kleine rote und grüne Paprikaschote
100 g	Zwiebeln
250 g	Schweinenackenfleisch
	schwarzer Pfeffer
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
125 g	Langkornreis
1	dünne Stange Lauch
1	Knoblauchzehe
2 EL	Pflanzenöl
3 EL	Gemüsebrühe
	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 1/2 l Wasser aufkochen, leicht salzen. Den Reis einstreuen und bei geringer Hitze 15 Min. ohne Deckel garen. Abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Paprikaschoten vierteln, Trennwände und Kerne entfernen, waschen und würfeln. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen und in Spalten teilen. Knoblauchzehe abziehen und durchpressen. Fleisch trocken tupfen und in 1,5 cm große Würfel schneiden.

3. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, das Fleisch darin in 4 Min. bei starker Hitze rundherum braun anbraten. Herausnehmen, salzen und pfeffern. Dann Zwiebeln, Paprika, Lauch und Knoblauch darin andünsten, mit der Brühe ablöschen und diese unter gelegentlichem Rühren in 5-6 Min. verdampfen lassen. Fleisch und Reis untermischen, alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Min. durchziehen lassen.