

Rezept

# Ungarische Reispfanne

Ein Rezept von Ungarische Reispfanne, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Schweinefilet	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> kleine Möhre
½ Stange Lauch (ca. 120 g)	<b>300 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 EL</b> feuriges Ayvar (Paprikapüree, aus dem Glas)	<b>100 g</b> TK-Erbsen
edelsüßes Paprikapulver	½ Packung Express Langkornreis (125 g)
<b>1 EL</b> Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Schweinefilet quer in Scheiben, diese längs in feine Streifen schneiden. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Min. anbraten. Möhre schälen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Gemüse zum Fleisch geben, unter Rühren 3-4 Min. mitbraten.
2. Brühe, Ayvar, Erbsen dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft würzen. Reis untermischen und alles 4-5 Min. weiterkochen lassen.