

Rezept

Djuvec-Reistopf

Ein Rezept von Djuvec-Reistopf, am 23.04.2024

Zutaten

1 rote Paprikaschote	2 EL Öl
1 Pck. TK-Zwiebel-Duo	150 g TK-Suppengemüse
1 Knoblauchzehe	2 1/2 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft
125 g 10-Minuten-Langkornreis	1 Dose stückige Tomaten (400 g)
Kräutersalz	2 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
75 g Räuchertofu	1 EL Pinienkerne (ersatzweise andere Kerne oder gehackte Nüsse)
1 EL TK-Petersilie	2 TL Aceto balsamico bianco
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote putzen, waschen und klein würfeln. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen. Darin die Zwiebeln, die Paprikaschote und das gefrorene Suppengemüse ca. 5 Min. andünsten.
2. Den Knoblauch schälen und zum Gemüse pressen, 2 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft unterrühren. Reis, Tomaten und 400 ml Wasser hinzufügen, mit Kräutersalz würzen. Alles zum Kochen bringen und 10 - 12 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, dabei nach 5 Min. 2 TL Paprikapulver dazugeben.
3. Inzwischen für das Topping Tofu zerbröseln. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und den Tofu darin goldbraun anbraten. Pinienkerne, Petersilie und übrigen Sirup oder Dicksaft dazugeben und kurz mitbraten. 1 TL Essig und restliches Paprikapulver untermischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Reistopf mit Kräutersalz, Pfeffer und dem restlichen Essig abschmecken und auf tiefe Teller oder Suppenschalen verteilen. Mit dem Topping bestreuen und servieren.