

Rezept

Serbisches Puten-Reisfleisch

Ein Rezept von Serbisches Puten-Reisfleisch, am 25.03.2023

Zutaten

250 g Putenbrust	Salz
Pfeffer	je 1 rote und grüne Paprikaschote
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Öl	je 1 TL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver
1 Dose passierte Tomaten (200 g)	6 EL Hühnerbrühe
125 g 10-Minuten-Reis	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Putenbrust waschen, trocken tupfen und würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikaschoten in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze unter Wenden in 3 Min. braun anbraten. Zwiebel und Paprika zufügen, kurz andünsten. Knoblauch dazupressen. Mit Paprikapulver bestäuben, anschwitzen. Tomaten einrühren, Brühe und Reis zufügen. Zugedeckt bei milder Hitze 10 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.