

## Rezept

# Tomaten-Paprika-Pfanne

Ein Rezept von Tomaten-Paprika-Pfanne, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	Putenschnitzel (ca. 250 g)	Salz
	Cayennepfeffer	
<b>2 EL</b>	Olivenöl	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>60 g</b>	eingelegte getrocknete Tomaten	<b>120 g</b> geröstete, rote Paprikaschoten (aus dem Glas)
<b>60 ml</b>	trockener Weißwein (ersatzweise Brühe)	<b>60 ml</b> Gemüsebrühe
	½ Bio-Orange	<b>2 EL</b> Ayvar (Paprikapüree; aus dem Glas)
		½ Packung Express Basmati-Reis (125 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und quer in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Kräftig mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Putenstreifen und Knoblauch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten.
2. Paprikaschoten und Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Quer in Streifen schneiden und gut unter das Fleisch in der Pfanne mischen. Brühe und Wein angießen und das Ayvar untermischen. Alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 3-4 Min. kochen.
3. Die Orange waschen und abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben. Die Orangenhälfte auspressen.
4. 1 TL Orangenschale und 3-4 EL Orangensaft sowie den Reis in die Pfanne geben und alles gut mischen. Die Pfanne 3-4 Min. kochen lassen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.