



Reis-Pfanne mit Cevapcici und Ajvar

Zutaten

- 60 g Frühlingszwiebeln
- 150 g rote Paprikaschoten
- 1 Scheibe Toastbrot
- 300 g Hackfleisch, gemischt
- 530 ml Wasser
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 g Reis
- 1 Beutel Maggi Fix für Reis Djuvec Art
- 3 EL Ajvar
- 2 EL Schmand
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- etwas Paprikapulver

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Toastbrot würfeln.
2. Hackfleisch mit 2 EL Wasser und dem gewürfelten Toast vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit angefeuchteten Händen Röllchen formen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Röllchen darin rundherum anbraten und herausnehmen. Im Bratsatz die gewürfelte Paprika und die Frühlingszwiebel anbraten. Reis zugeben und mitdünsten.
4. Das restliche Wasser zugießen. Maggi Fix für Reis "Djuvec-Art" einrühren und alles aufkochen. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. kochen, gelegentlich umrühren. Gegen Ende der Garzeit die Cevapcici wieder dazugeben und darin heiß werden lassen.
5. Ajvar und Schmand verrühren und dazu servieren.

Nährwert-Anzeige

Energie	545 kcal
Fette	25 g
Protein	27 g
Kohlenhydrate	53 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen