

## Djuvec-Reis

- 1 große gewürfelte Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 EL Butter oder Butterschmalz
- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- Pfeffer, (Chili-)salz, 1 TL Paprika edelsüß
- 250 gr. Langkornreis
- 1 große rote gewürfelte Paprikaschote
- 1 große Tasse TK-Erbesen (zuvor auftauen lassen)
- 3 EL Ajvar
- 1 EL frisch gehackte Petersilie

- Zwiebel schälen und klein würfeln, Knoblauch schälen
- Paprika waschen und klein würfeln
- Zwiebel und Paprika in Butter andünsten und Knoblauch dazu pressen
- Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen
- 2 EL Tomatenmark unterrühren
- Reis und Tomaten zufügen und auf mittlerer Stufe garen
- einen großen Teil der Brühe schluckweise angießen
- Ajvar einrühren
- 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen und mehrfach umrühren
- Nach Bedarf Brühe hinzugeben
- Nach 10 Minuten Erbsen und Petersilie hinzugeben und verrühren
- Weitere 10 – 12 Minuten weiterköcheln lassen
- Mit Gewürzen abschmecken
- Mit Eisportionierer in Bällchenform anrichten

Dazu schmecken Cevapcici und Brot mit Dips und Ajvar sowie gehackte Zwiebeln