


Paprika-Reispfanne mit Joghurtsoße für 4 Personen

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Tassen Reis (200-250 ml = 1 Tasse)• 4 Tassen Gemüsebrühe• 2 Zwiebeln• 2 Knoblauchzehen• 3 EL Tomatenmark• 3 Paprikaschoten• 1 TL Paprika, edelsüß• 1 TL Paprika, rosenscharf• 1 Handvoll frische Kräuter, z.B. Petersilie, Basilikum• 300 g Joghurt• Salz und Pfeffer 	<ol style="list-style-type: none">1. Den Reis in der Gemüsebrühe garen. Paprikaschoten putzen und würfeln.2. Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Eine gepresste Knoblauchzehe und Tomatenmark hinzufügen. Kurz mit anschwitzen.3. Paprikawürfel hinzufügen und ein paar Minuten lang anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.4. Den Reis hinzugeben, untermengen und heiß werden lassen.5. Andere Knoblauchzehe mit Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.6. Kräuter hacken und mit zum Reis geben. Nochmals abschmecken.7. Reis mit einem Klecks Joghurtsoße servieren.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1810471293281955/Paprika-Reispfanne-mit-Joghurtsauce.html>