



# Djuvec mit Geflügel & Reis

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grundmenge: 3-4 Personen

## Zutaten:

- 300 g Putenbrustfilets
- 1 Paprikaschote, rot
- 1 Paprikaschote, gelb
- 400 g Tomaten, frisch oder stückige
- 1 Zwiebel
- 400 ml Wasser
- 1 TL Fleischbrühe, instant
- 250 g Naturreis
- Salz & Pfeffer
- Majoran
- Basilikum
- Curry
- Paprikapulver, edelsüß



## Sonstiges:

- Öl zum Braten

## Zubereitung:

1. Fleisch trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden
2. Paprikas und Tomaten grob würfeln. Zwiebel klein schneiden
3. Fleisch mit dem Öl in der Pfanne scharf anbraten
4. Zwiebeln & Paprika hinzugeben und kurz mit braten
5. Reis hinzugeben und ebenfalls kurz mit braten
6. Mit Tomaten und Wasser ablöschen und kräftig würzen
7. Unter Rühren bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Reis gar ist

Hier empfiehlt es sich einen Reis mit kurzer Garzeit zu nehmen, sonst ist das Gemüse später total verkocht. Je nach Wassergehalt der Tomaten muss auch noch etwas Brühe nachgegossen werden.