

# Djuvec Reis

( <https://www.kochbar.de/rezept/487042/Cevapcici-mit-Djuvec-Reis.html> )

## Zutaten:

- 200 g Erbsen tiefgefroren
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 Paprika rot
- 200 g Ajvar
- 2 TL Gemüsebrühe-Pulver
- 300 g Langkornreis
- 300 g Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebeln und Paprika in kleine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl anschwitzen. Reis dazu geben, dann mit Wasser ablöschen. Jetzt noch Ajvar, Tomatenmark, Gemüsebrühe, Salz Pfeffer und Paprikapulver dazugeben und den Reis 20 Minuten quellen lassen. Zum Schluss die Erbsen unterrühren.

