



PAPRIKA-HACK-PFANNE MIT LANGKORNREIS

REIS | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (4 Portionen)

400g Langkornreis
2 Zwiebeln, feingewürfelt
1200ml Gemüsebrühe
500g Hackfleisch, gemischt
4 Paprika, rot, gewürfelt
2 Knoblauchzehen
4 El Paprikamark
2 Handvoll Petersilienblättchen
Öl
Salz, Pfeffer

Produktempfehlungen



Zubereitungen

Zwiebelwürfel und Langkornreis in 2 El Öl glasig schwitzen, 1l Brühe aufgießen und mit geschlossenem Deckel bei kleinster Hitze garen.

Hackfleisch mit etwas Öl krümelig braten, Paprika und zerdrückte Knoblauchzehen zufügen und für 3-5 Min. weiter braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Paprikamark zufügen, gut verrühren und mit 200ml Brühe ablöschen.

Reis auf Tellern verteilen, Hackpfanne darauf anrichten und mit frischen Petersilienblättchen bestreuen.