

Griechische Reispfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Olivenöl, 500 gr Schweinefleisch, 1 Wasser, 1 Würfel Brühe, 3 Esslöffel Tomatenmark, 250 gr Reis, 2 Paprika (gelb + grün), 2 Fleischtomaten, 150 gr Schafskäse, 1 Becher Joghurt, Salz und Pfeffer, Petersilie.

Die Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in Öl anbraten. Schweinefleisch in Würfel schneiden, zufügen und gut mitbraten. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Brühwürfel darin auflösen, Tomatenmark hinzufügen und 30 Minuten kochen lassen (nach ca. 25 Minuten Paprika zugeben). Reis zugeben und 20 Minuten quellen lassen. Fleischtomaten brühen, häuten, kleinschneiden, zufügen und heiß werden lassen. Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, fein hacken und zu der Reispfanne geben. Mit Joghurt servieren.