



MEIN GENUSS



## Pikante Paprika-Reis-Pfanne



**It's a match!**

Mit unserem Paprika Gewürz edelsüß schmeckt dieses Gericht gleich viel besser. Match made in heaven!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Zwiebel schälen. Mit kaltem Wasser abspülen und in Würfel schneiden.
- 2 Die Paprikaschote in zwei Hälften teilen, danach das Kerngehäuse entfernen. Auch die Paprika kleinschneiden. Die Stückchen sollten etwa ein, maximal zwei Zentimeter groß sein.
- 3 Nun das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Sobald das Fett heiß genug ist, das Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten.
- 4 Wenn das Gehackte genügend Röstaromen entwickelt hat, die Zwiebeln und die Paprika in die Pfanne geben. Alles zusammen kurz anbraten. Stetiges Umrühren ist wichtig, damit das Gehackte und das Gemüse nicht anbrennen.
- 5 Als Nächstes mit der Brühe und den passierten Tomaten das Hackgemisch ablöschen.
- 6 Alles zusammen aufkochen lassen. Dann den Reis zusammen mit dem Paprika Gewürz unterrühren. Im nächsten Schritt das Gemisch auf niedriger Stufe für etwa 20 Minuten in der Pfanne köcheln lassen.
- 7 Abschließend die Paprika-Reis-Pfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten

250 g Hackfleisch, halb und halb  
Olivenöl zum Anbraten  
1 kleine Zwiebel  
250 ml Brühe  
250 g passierte Tomaten  
1 rote Paprikaschote  
125 g Reis, Langkorn  
1 EL Paprika Gewürz, gemahlen  
Pfeffer und Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.