Reispfanne

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 45 Minuten

Zutaten

300 g Vollkornreis

5 Stk. bunte Paprika

2 Stk. Zucchini

2 Stk. Knoblauch

Paprikapulver, Salz, Oregano

Zubereitung

1.
In einer Pfanne die geschnittenen Zwiebel, die Paprikastücke und die Zucchini anrösten.
2.
Tomatenmark, den Knoblauch sowie das Paprikapulver und die Gewürze dazu geben und mit rösten.
3.
Den gekochten Reis untermischen. Wenn die Masse zu trocken ist kann man noch Wasser dazu geben.
4.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischen Basilikum servieren.