

Djuvec Reis mit gebratenem Halloumi



Du brauchst dafür:

- 300 g Langkorn-Reis
- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 EL Suppengewürz
- Paprikapulver
- 1-2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 roter und 1 gelber Paprika
- 1,5 Tassen Erbsen
- 150 g Ajvar
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Pkg Halloumi
- Grüner Salat als Beilage

Und so geht´s:

- Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Öl dünsten
- Paprika klein schneiden
- Reis, Tomatenmark, Tomaten, Suppengewürz, Ajvar, Paprika, Erbsen und ca. 500-600 ml Wasser dazugeben, umrühren und ca. 20 Minuten köcheln
- Reis mit Salz und Pfeffer und weiteren Gewürzen nach Wahl abschmecken
- Halloumi in einer Pfanne kurz anbraten
- Salat waschen und abmachen
- Djuvec mit Halloumi und grünem Salat anrichten und gut schmecken lassen!