

Vegetarische Paprika-Reispfanne

(Zutaten für 2 Portionen)

200 g Reis
1 Prise Salz
5 Spitzpaprika
200 g Cherrytomaten
1 Prise Pfeffer
2 Eßl Frischkäse
1 Eßl Olivenöl
4 Eßl Wasser
1 Prise Paprikapulver, edelsüß
Petersilie, frisch

Für diese recht einfache vegetarische Reispfanne zuerst den Reis mit der doppelten Menge Wasser und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen und danach rund 20 Minuten ziehen lassen bis das Wasser verdunstet oder vom Reis aufgezogen wurde.

In der Zwischenzeit die Paprika waschen, aufschneiden, Kerne herausschneiden und die Paprika würfeln. Die Cherrytomaten ebenfalls waschen, halbieren und zusammen mit der Paprika in einer Pfanne mit etwas Öl für ein paar Minuten andünsten.

Nun den Frischkäse (z.B. Philadelphia) sowie das Wasser in die Pfanne geben, gut verrühren, sodass eine cremige Soße entsteht.

Das Gemüse nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und den fertigen, abgetropften Reis einrühren. Mit frischer Petersilie garnieren.