

# Kroatische Reispfanne

von Nanya

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen, würfelig schneiden und die Paprika waschen und ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebeln in Öl andünsten
800 g Langkornreis	Den Reis hinzufügen und alles mit doppelter Wassermenge übergießen.
25 g Bouillion	beimischen und alles langsam köcheln lassen (umrühren).
0.00 g Paprika	Pulver
150 g Tomatenmark	Nach ca. 10 Minuten das Paprikapulver und das Tomatenmark beimengen. Das Ganze weiter köcheln lassen bis der Reis gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Abschließend den Mais, die Erbsen und die Paprikastücke hinzugeben und kräftig durchmischen.
450 g Paprika	
350 g Erbsen	Kann auch aus der Dose sein,
350 g Mais	Die Erbsen und den Mais mit Wasser abspülen