



Saftige Schweinerückensteaks

mit Djuvec-Reis und buntem Paprikagemüse



30-40min



3-4 Personen

Wir treiben es mal wieder bunt! Mit herzhaftem Djuvec-Reis und farbenfrohem Paprikagemüse holen wir dir die Vielfalt und Würze des Balkans direkt auf deinen Teller. Dazu gibt es saftig-zarte Schweinerückensteaks. Was will man mehr?

- 1 gelbe Paprika
- 2 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Dosen Tomatenmark
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 300g Basmatireis
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 2 Packungen
Schweinerückensteak

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 669kcal, Fett 20.8g,
Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 43.3g



1. Gemüse schneiden



4. Fleisch anbraten



2. Reis vorbereiten

2. Reis vorbereiten



5. Paprikagemüse zubereiten

5. Paprikagemüse zubereiten



3. Reis kochen

3. Reis kochen



6. Anrichten und servieren

6. Anrichten und servieren

Das **Fleisch** nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den **Reis** erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** mit dem **Paprikagemüse** und dem **Reis** anrichten und servieren.