



Saftige Schweinerückensteaks

mit Djuvec-Reis und buntem Paprikagemüse



30-40min



2 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
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 200g Basmatireis
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Packung
Schweinerückensteak

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 783kcal, Fett 21.3g,
Kohlenhydrate 95.7g, Eiweiß 46.4g



4. Fleisch anbraten



2. Reis vorbereiten



5. Paprikagemüse zubereiten



3. Reis kochen



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.