MARLEY SPOON

RS Deftiges Jambalaya mit Schweinswurst

mit grüner Paprika und Jasminreis

ca. 30min 8 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 600g Jasminreis
- 8 Schweinswürste
- 3 Zwiebeln
- 4 grüne Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 4 Dosen gehackte Tomaten
- 20g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Töpfe mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 653kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 26.9g

1. Reis kochen

In einem großen Topf 1,2L leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.

2. Zutaten vorbereiten

Die **Würste** längs halbieren, quer in mundgerechte Stücke schneiden und in einem weiteren großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3–4Min. braun braten, dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.

3. Gemüse braten

Im selben Topf die **Zwiebeln** und die **Paprika** mit 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze in 3–4Min. weich braten, ggf. mehr Olivenöl zugeben. Die **Gewürzmischung** und den **Knoblauch** unterrühren und weitere 1–2Min. braten, bis der **Knoblauch** duftet.

4. Jambalaya kochen

Die **Tomaten** und die **Würste** mit 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer in den Topf rühren und alles bei mittlerer Hitze abgedeckt ca. 15Min. köcheln lassen. Die **Petersilie samt weicher Stängel** fein schneiden.

5. Jambalaya verfeinern

Den **Reis** in das fertige **Jambalaya** einrühren und abgedeckt weitere 2–3Min. köcheln, bis das **Jambalaya** durchgewärmt und leicht angedickt ist. Die **½ der Petersilie** in das **Jambalaya** einrühren.

6. Fertigstellen & servieren

Das **Jambalaya** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.