



## 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**

#### 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.