

Paprika-Reis-Pfanne

- 1-2 Paprika (je nach Größe)
- 5-6 Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Frischkäse
- 50ml Milch
- 120g Jasmin-Reis (oder so viel, wie ihr für 2 Personen normalerweise immer nehmt)
- 1 TL Paprikapulver
- 0,5 TL getrockneter Thymian
- Salz, Pfeffer
- optional: 1 Chili-Schote
- optional: 1/2 Fenchelknolle oder 1/2 kleine Zucchini

Paprika in Streifen schneiden, Champignons in Scheiben schneiden und optional Fenchel/Zucchini in Würfel schneiden. Chili und Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken oder durch die Presse drücken.

Reis in ausreichend Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Dabei etwas Kochwasser auffangen.

In der Zwischenzeit Chili, Zwiebel und Knoblauch in etwas Fett in einer großen Pfanne anschwitzen, Paprika und restliches Gemüse dazu geben und solange braten, bis es gar ist. Salzen und Pfeffern. Milch, Paprikapulver und Thymian dazu geben und Frischkäse einrühren. Alles gut verrühren, bis es eine cremige Konsistenz hat. Ggfs. noch etwas Kochwasser vom Reis dazu geben.

Fertigen Reis unter die Sauce mischen, alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und servieren. Guten Appetit! :-)