



Paprika-Hack-Pfanne mit Reis

Zutaten

- 400 g Lauch
- 600 g Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
- 80 g Zwiebel, rot
- 30 g Butter
- 250 g Basmatireis
- 750 ml Wasser
- 0,5 TL Salz
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne
- 4 TL Schnittlauchröllchen
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 500 g Rinderhackfleisch

Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten putzen, waschen, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden.
2. In einem Topf Lauch und Reis (diesen vorher gut abspülen) kurz in Butter andünsten. 500 ml Wasser zugießen und Salz zugeben. Aufkochen und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. quellen lassen, bis der Reis das Wasser aufgezogen hat. Gelegentlich umrühren.
3. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Zwiebel und Hackfleisch darin anbraten. Paprikastreifen zugeben und ca. 3-4 Min. mitbraten. 250 ml Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Fix Paprika-Hack-Pfanne einrühren, aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 2 Min. köcheln lassen.
4. Paprika-Hack-Pfanne mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit dem Lauch-Reis servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	64 g
Energie	691 kcal
Fett	32 g
Protein	36 g

🕒 17 Minuten

⊕ 4 Portionen