

Reispfanne mit Gemüse

Zutaten für 2 Portionen

- 300 g gekochter Reis (vom Vortag)
- 500 g Zucchini
- 1 Paprika (oder anderes Gemüse der Saison)
- 500 g passierte Tomaten
- 150 g Mais (kleine Dose)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL [Gemüsebrühe](#)
- 60 g Frischkäse



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung

1. Für die Reispfanne nehme ich mir immer das Gemüse, das mir mein Kühlschrank gerade her gibt. Paprika und Zucchini eignen sich besonders gut, Das Gemüse wird dann erst mal gründlich gewaschen und in kleine Würfel geschnitten.
2. Außerdem schäle ich eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe und schneide sie in kleine Würfel.
3. Brate das Gemüse, Zwiebel und Knoblauch nun in einer Pfanne mit Olivenöl an. Wir mögen auch gern Würstchenscheiben, Schinkenwürfel oder Jagdwurstwürfel dabei - darauf könnt ihr aber für eine vegetarische Variante auch verzichten.
4. Als nächstes kommt der Reis mit in die Pfanne und wird kurz angebraten. Dann gebe ich die passierten Tomaten und die Gemüsebrühe dazu und lasse die Reispfanne nochmal kurz aufköcheln.
5. Zum Schluss rühre ich noch den Mais und den Frischkäse unter - fertig. Wer mag, dekoriert nun hübsche Teller. Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

