

# Paprika-Hack Pfanne mit Reis

---

4 Portionen

## Zutaten

- je 1 kleine rote,gelbe,grüne Paprika
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El Olivenöl
- 1 TI Salz
- 1/4 TI Pfeffer
- 125 ml Gemüsebrühe
- 400 g passierte Tomaten
- 1 TI geriebener Ingwer

## Zubereitung

- Paprika waschen, putzen, grob würfeln.
- Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln
- Öl in Pfanne erhitzen. Hack darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Pfannenwender zerkleinern.
- Hack herausnehmen und das Gemüse in das Bratfett geben. 5 Minuten bratenn
- Mit Brühe ablöschen.
- Reis, Hack und Tomatensoße in die Pfanne geben.
- Aufkochen und ca. 5 Minuten schmoren
- Mit Salz , Pfeffer und Ingwer abschmecken