



MEXIKANISCHE REISPFANNE

ZUTATEN (für 2 Personen)

- 150 g Reis
- 200 g Hackfleisch
- 200 g mexikanisches Gemüse
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Dose Tomatenpüree
- 1 Zwiebel
- 1 Pfeffer
- 1 Chilibohne
- einen halben Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- Prise Salz und Pfeffer
- 250 ml Wasser
- halber Gartenkräuter Suppenwürfel
- Öl

SONSTIGES

Skottelbraai

1

Paprika, Zwiebel und Chilli in Stücke schneiden. Gießen Sie einen Spritzer Öl in eine Pfanne und braten Sie das Hackfleisch mit einer Prise Salz und Pfeffer an.

2

Zwiebel, Paprika, Chilibohne und Kräuter hinzufügen und braten Sie dies für ein paar Minuten.

3

Mexikanisches Gemüse, Mais und Tomatenpüree untermischen und 1 Minute braten.

4

Reis, Brühwürfel und Wasser dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Wenn der Reis nach 15 Minuten nicht gar ist, fügen Sie etwas Wasser hinzu und lassen Sie alles etwas länger köcheln.

5

Sobald der Reis gar ist, ist die Reispfanne fertig.