










# Gemüsepfanne

## Zutaten

### Für 4 Personen

- 2 Spitzpaprika
- 2 Zucchini
- 300 g Basmatireis
- 1 EL Gemüsebrühe für den Reis
- 1 Pck. Frischkäse
- 1 gehäufter Teelöffel Gemüsebrühe für die Sauce
- Petersilie (frisch oder gefroren)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

## Zubereitung

-  Die Spitzpaprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden.
-  Die Zutaten in eine große Pfanne geben und anbraten. Das Gemüse sollte noch leicht knackig sein.
-  In der Zwischenzeit zwei Tassen oder 300 g Reis abmessen und in etwa 1-1,5l Wasser mit einem EL der Gemüsebrühe kochen. Bitte Packungsanleitung beachten.
-  Während der Reis kocht, den Frischkäse unter das Gemüse rühren. 100-150 ml Wasser mit dem Teelöffel Gemüsebrühe anrühren und zum Gemüse hinzugeben.
-  Leicht aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
-  Zum Schluss die gehackte Petersilie hinzugeben.
-  Den Reis auf einem Teller anrichten und das Gemüse darüber geben.

**Viel Spaß und gutes Gelingen!**

**Euer OHA! - Team**