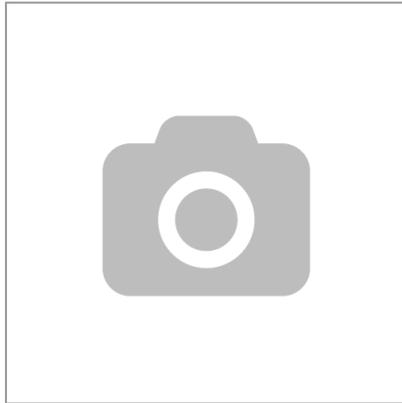




# Mediterrane Zucchini-Reis-Pfanne mit Feta

dazu passt ein Glas gekühlter Weißwein



## Mediterrane Zucchini-Reis-Pfanne mit Feta

### Zutaten:

- 2 Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 1 Paprika
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Langkornreis
- 600ml Gemüsebrühe
- 400ml Weißwein
- 1-2 EL Paprikapulver
- 4EL Tomatenmark
- 1EL Balsamico
- 300g Feta
- Salz/Pfeffer/Chilli

### Zubereitung:

- Gemüse putzen und würfeln
- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl andünsten
- Gemüse zugeben und für 5min leicht anbraten
- Reis zugeben und anschließend mit 300ml Brühe und 200ml Wein ablöschen und aufkochen lassen

- Paprikapulver, Tomatenmark, Balsamico, Salz und Pfeffer einrühren und alles gut vermischen
- bei geringer Wärmezufuhr köcheln lassen bis der Reis gar ist, und dabei immer wieder Brühe und Wein nachgießen damit es nicht anbrennt
- sobald der Reis gar ist, den Feta würfeln und kurz unterheben

Fertig!

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergerin.  
© 2021, Melanie Frieß