

LupinenVEVAPCICI mit Djuvec Reis & Zaziki

ZUTATEN für 3 Personen

Für den Djuvecreis:

1 Pack. **LupinenVEVAPCICI**
 200g Langkornreis
 400ml Wasser
 1 rote Zwiebel, fein gehackt
 1 rote Paprika, fein gehackt
 1 große Fleischtomate, fein gehackt
 3 Knoblauchzehen, gepresst
 100g gefrorene Erbsen
 100g Ajvar
 3 EL Tomatenmark
 1 EL Kräutersalz
 3 EL Pflanzencreme
 3 EL Olivenöl
 1 EL rotes Paprikapulver
 (edelsüß/rosenscharf)

Für das Zaziki:

500g veganen Quark/ 4h abgetropften
 Joghurt
 1 Salatgurke, fein geraspelt
 3 Knoblauchzehen, gepresst
 4 EL Olivenöl
 1 TL Salz
 ½ TL Pfeffer

Beilage:

Griechische Peperoni
 Weizenbaguette

ZUBEREITUNG

Zaziki:

Gurke schälen und fein raspeln. In einer Schale mit ½ TL Salz vermengen und 10 Min. ziehen lassen. Währenddessen Quark mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Gurkenraspel auswringen, hinzugeben und Zaziki 1-2h ziehen lassen.

Djuvecreis:

Pflanzencreme in einer Pfanne leicht anbräunen und das Paprikapulver mit anrösten. Paprika, Tomate, Knoblauch und Zwiebel hinzugeben 2-3 Min. schmoren lassen. Ajvar, Tomatenmark, Kräutersalz und Olivenöl unterrühren sowie den rohen Reis. Das ganze stetig umrühren und schmoren lassen, bis beinahe keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Cremigen Reis nun in einen Topf geben und mit 400ml auffüllen. 20 Min. unter Rühren köcheln lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Erbsen unterheben.

LupinenVEVAPCIC separat mit etwas Öl in einer Pfanne und ein paar Zwiebelringen anbraten.

Alles servieren und den griechischen Traum genießen.

