

Feierabendblech mit Tomatenreis und Hähnchengyros



Zubereitung

- Reis gründlich waschen
- Paprika schneiden
- Reis auf Blech verteilen
- Paprika + Hähnchen-Gyros mit den Zwiebeln darauf geben
- Brühe, Tomatenmark & Ajvar verrühren
- Über das Blech gießen (Reis bedeckt)
- Backen: Ofenstein: 220 °C
- Normales Blech: 200 °C
- ca. 30-40 Minuten
- Alles gut durchmischen
- Mit Feta & Petersilie toppen

Zutaten (für 1 Blech ca. 40,5 × 30 cm)

- 250 g ungekochter Reis
- 2 Paprika
- 400-500 g Hähnchengyros
- 1-2 Zwiebeln
- 800 ml Gemüsebrühe
- ½ Tube Tomatenmark
- 2 EL Ajvar (optional)
- Feta-Käse
- Frische Petersilie