Bunte Airfryer Paprika mit Olivenreis & Parmesan

Gesamtzeit: 25 min

Portionen: 4 Personen

Zutaten

5 Stück(e) bunte Paprika

2 rote Zwiebeln

1 Esslöffel Olivenöl

4 Teelöffel Ostmann Let´s Do Airfryer Gemüse

2 Pack Express Reis, Langgkorn

30 g schwarze Oliven, gewürfelt

1 Teelöffel Olivenöl

1 Esslöffel Petersilie, gehackt

80 g Parmesan, grob gehackt

Zubereitung

1. Paprika waschen, gut trocknen, halbieren, entkernen und in gleich große, mundgerechte Stücke schneiden.

2. Zwiebeln schälen, halbieren und in etwas dickere Scheiben schneiden.

3. Paprika und Zwiebeln mit Olivenöl und Ostmann Let´s Do Airfryer Gemüse mischen und bei 180 °C ca. 12–14 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Garzeit die Paprika

durchmischen.

4. Express-Reis nach Packungsanleitung garen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern.

5. Reis Oliven, Olivenöl und Petersilie vermengen. Zusammen mit den gerösteten Paprika auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.