

Hähnchen-Paprika-Reis aus dem Ofen

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Hähnchengeschnetzeltes
0.75 Liter Hühnerbrühe
4 EL Ajvar
200 g Reis
3 Paprika
1 Gemüsezwiebel
1 EL Honig
4 EL Olivenöl
1 TL Paprika rosenscharf
200 g Joghurt
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 489 kcal, 20 g Fett, 34 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten (davon 50 Minuten Garzeit im Ofen)

Hähnchen-Paprika-Reis aus dem Ofen

Zubereitung:

1. Für den Hähnchen-Paprika-Reis zuerst Brühe, Ajvar und Reis mischen...



2. ...und bei 180 Grad im Ofen circa 25 Minuten garen.



3. Dann die Paprika entkernen und in Streifen schneiden, die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.





Hähnchen-Paprika-Reis aus dem Ofen

4. Anschließend beides mit dem Hähnchengeschnitzelten, Honig, Öl und Paprikapulver mischen.



5. Jetzt die Hähnchen-Mischung über den Reis geben und alles zusammen weitere 25 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



6. Zum Schluss mit Jogurt und Petersilie anrichten und genießen. Und fertig ist der Hähnchen-Paprika-Reis – einfach und unkomplizierter geht es wirklich nicht! 🍴



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Paprika-Reis aus dem Ofen



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de