



## 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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

### 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 Hähnchengeschnetzelten, 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)