

Hähnchen-Reispfanne Paella Style

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Hähnchenfilet (aus deutscher Erzeugung)
2 EL Olivenöl
3 Paprika
100 g Cocktailtomaten
100 g Chorizo
2 Knoblauchzehen
1 TL Rosmarin
400 g Basmatireis
Petersilie
1 L Hühnerbrühe
2 Zitronen



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 45 Minuten

Hähnchen-Reispfanne Paella Style

Zubereitung:

1. Paprika vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Chorizo ebenfalls kleinschneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zuerst die Hähnchenfilets würfeln und in dem Öl von jeder Seite für 3 bis 5 Minuten scharf anbraten,...



2. ...bis sie schön goldbraun sind. Anschließend die Hähnchenfiletwürfel kurz zur Seite stellen.



3. In der gleichen Pfanne Paprika und Tomaten für 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



Hähnchen-Reispfanne Paella Style

4. Danach mit Chorizo, Knoblauch und Rosmarin für weitere 3 Minuten anbraten.



5. Im nächsten Schritt Reis und Petersilie dazugeben und etwas Hühnerbrühe angießen.



6. Danach die Hähnchenfiletwürfel dazugeben und bei mittlerer Hitze für circa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.



7. Hähnchen-Reispfanne Paella Style anrichten, mit Zitronenscheiben toppen

Hähnchen-Reispfanne Paella Style

und genießen!



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**