WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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. 708 kcal, 19 g Fett, 69 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.



Hähnchen-Reispfanne Paella Style

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 und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Reispfanne Paella Style



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-geflügel.de**