WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Chicken Wings mit Pfannenreis

## *Zutaten (für 4 Personen):*

750 g Hähnchenflügel
2 EL Öl
400 g Reis
1 Zwiebel
600 ml Gemüsebrühe
1 Paprika
200 g Erbsen
1 EL Paprikagewürz (edelsüß)
Salz und Pfeffer



## *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 681 kcal, 36 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

## *Zubereitungszeit:*

60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Chicken Wings mit Pfannenreis

## *Zubereitung:*

1. 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.




2. Zuerst die Hähnchenflügel in dem Öl von beiden Seiten scharf anbraten.



3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann kurz zur Seite stellen.

# Chicken Wings mit Pfannenreis



4. Als nächstes Reis und Zwiebelwürfel in der gleichen Pfanne für 3 bis 4 Minuten anschwitzen.



5. Dann Geflügelbrühe, gewürfelte Paprika, Paprikagewürz und Erbsen unterrühren.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Chicken Wings mit Pfannenreis

6. Jetzt die Hähnchenflügel auf den Pfannenreis legen, den Pfannendeckel auflegen und alles zusammen circa 35 Minuten bei mittlerer Hitze garen.



7. Zum Schluss die Chicken Wings auf Pfannenreis mit Petersilie bestreuen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Chicken Wings mit Pfannenreis




## 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**