



Schnelle italienische Reispfanne

ZUTATEN

200 g Hähnchenbrustfilet

100 g Feta

40 g Frühlingszwiebeln

100 g Paprika (Gelb)

100 g Paprika (Grün)

100 g Cherrytomaten

100 g Basmatireis

2 EL Tomatenmark

1 EL Olivenöl

150 ml Wasser

etwas italienische

Gewürzmischung

etwas Petersilie

etwas Salz

etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

Hähnchen und Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden.

Reis in einem Topf mit Wasser kochen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin anbraten.

Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und die Cherrytomaten halbieren.

Das Hähnchenfleisch aus der Pfanne nehmen und die Paprika in die Pfanne geben. Mit einem Deckel für ca. 5-10 Minuten auf mittlerer Hitze dünsten lassen.

Währenddessen den Feta kleinschneiden.

Tomatenmark in die Pfanne hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Wasser ablöschen und ordentlich würzen.

Den Reis hinzugeben und alles gut vermischen.

Zu guter Letzt die Cherrytomaten und das Hähnchen wieder hinzufügen, alles kurz warm werden lassen und final abschmecken.

Guten Appetit!

