Reisauflauf mit Hühnchen

Ein einfaches Rezept, das auch ohne viel Kocherfahrung gelingt: Der Reisauflauf mit Hühnchen lässt sich zudem prima vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

250 ml	Reis
250 g	Käse (gerieben)
4 Stk.	Hühnerbrustfilets
350 ml	Schlagobers
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Eier
1 TL	Brühe
1 Prise	Koriandergrün
2 EL	Butter
2 Stk.	Chilischoten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Reisauflauf mit Hühnchen den Reis mit der doppelten Menge Wasser kochen, bis sich die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduziert hat. Inzwischen die Zwiebel schälen und klein würfeln.

2. Die Hühnerbrustfilets in kaltes, leicht gesalzenes Wasser legen und dann langsam erhitzen. Im heißen Wasser ca. 10-15 Minuten garen lassen. Käse reiben. Chilischoten waschen, entkernen und sehr klein schneiden.

3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eier

mit der gekörnten Brühe verrühren. Hühnerbrustfilets aus dem Wasser heben und würfeln.

4. Das Hühnchen mit dem Reis, Käse, Schlagobers, Koriandergrün und den Zwiebeln und Eiern vermengen. Butter oder Margarine unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

5. Alles in eine große Auflaufform füllen und auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zum Reisauflauf mit Hühnchen schmeckt ein gemischter Salat.