Reispfanne mit Hühnerfleisch

Die bunte Reispfanne mit Hühnerfleisch und Gemüse ist ein vorzügliches Gericht für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Reis
2 Stk.	Paprika
0.5 Bündel	frische Petersilie
500 g	Hühnerfilet
	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
100 g	Mais (aus der Dose)
100 g	Grüne Bohnen
100 ml	Gemüsebrühe
	Paprikapulver (edelsüß)
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die köstliche **Reispfanne mit Hühnerfleisch** den Reis nach Packungsanleitung gar kochen.

2. Das Hühnerfleisch mit Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Pflanzenöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch rundum einige Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und danach aus der Pfanne nehmen.

3. Den gekochten Reis mit klein geschnitten Paprika, Mais und grüne Bohnen in die Pfanne geben und mit etwas Öl 4-5 Minuten rösten. Die Gemüsebrühe und Hühnchenfleisch zugeben. Abschließend mit einem Spritzer Zitronensaft, einer Prise Paprikapulver, Salz und

Pfeffer abschmecken. Die Reispfanne mit Hühnerfleisch nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung hier bestellen



Tipp