

# 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	<a href="#">Reis</a>
2 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
0.5 Bündel	frische Petersilie
500 g	Hühnerfilet
	Pflanzenöl
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
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 geschnittenen 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**