

# Schnelles Hühnchen-Reisfleisch

Das Rezept für schnelles Hühnchen-Reisfleisch ist einfach in der Zubereitung. Mit Champignons und Paprika verfeinert gelingt das Gericht ohne Probleme.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

1 EL	Olivenöl extra vergine
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rote)
3 Stk.	<a href="#">Champignons</a>
0.5 EL	Majoran (frisch, gehackt)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Spritzer	Limonensaft (oder Zitronensaft)
100 g	Hühnerfilet (vorgekocht, zerkleinert)
100 g	<a href="#">Reis</a> (vorgekocht)
2 EL	Erbsen (aus der Dose)

## Zubereitung

1. Für das **schnelle Hühnchen-Reisfleisch** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Die rote Paprika in kleine Stücke und die Champignons in Scheiben schneiden. Den Majoran klein zerhacken.
2. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Die Champignons zugeben und anrösten. Mit frisch gehackten Majoran, Salz und Pfeffer und einen Spritzer Limonensaft würzen. Zugedeckt einige Minuten dünsten lassen.
3. Jetzt das klein geschnittene, gekochte Hühnerfilet, den vorgekochten Reis und die Erbsen zugeben. Zirka 2-3 Minuten anbraten und fertig ist das schnelle Hühnchen-Reisfleisch.

Unsere Empfehlung

[hier bestellen](#)

Bratpfanne 30cm mit Deckel,  
tief, antihaftbeschichtet



## Tipp

Zum Hühnchen-Reisfleisch einen grünen Kopfsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark servieren.