



Saftiges Hähnchen mit Tomate und Paprika

dazu duftiger Jasminreis



ca. 25min



2 Personen

Hähnchen gut, alles gut. Dies ist wissenschaftlich nicht erwiesen, aber wir können ja einfach so tun – denn es ist bestimmt was Wahres dran. Würden wir unser Hähnchen befragen, das sich so gemütlich mit Paprika, Tomate und würzigen Kräutern auf einem Reisbett sonnt, dann bekämen wir sicher die Bestätigung dieser eigentlich gar nicht so gewagten Theorie. Selbst probiert ist halb gegessen!

Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Tomatenketchup
- 2EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 988kcal, Fett 30.2g, Kohlenhydrate 107.7g, Eiweiß 66.7g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Paprika** zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 3Min. mitbraten.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** halbieren und in dünne Scheiben schneiden, den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



5. Fertigstellen & servieren

Den Knoblauch, $\frac{2}{3}$ der **Gewürzmischung** und 3EL Ketchup unterrühren und die **Tomaten** zugeben. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 3-5Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** und das **Gemüse** gar sind, je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise Wasser zufügen, mit Salz, Pfeffer und **Gewürzmischung** abschmecken. Das **Hähnchen** mit dem **Gemüse** auf dem **Reis** anrichten und servieren.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Mit $\frac{1}{2}$ TL Salz vermengen und in 2EL Mehl wenden.



6. Es geht reis her

Hat sich schon mal jemand gefragt, was Jasminreis von anderen Reissorten unterscheidet? Wir haben da eine kurze Erklärung parat: Jasminreis wird vorrangig in Südostasien angebaut und fällt aufgrund seines leicht blumigen Aromas in die Kategorie „Duftreis“. Durch seine etwas klebrige Konsistenz eignet er sich super zum Verzehr mit Stäbchen. Aber keine Sorge, Gabeln sind auch erlaubt!