

Reispfanne mit Geflügel

Zutaten:

2 Beutel Reis
350g Hähnchen oder Geflügelfleisch
2 Paprikaschoten, alternativ 1 Zucchini
2 bis 2 Karotten
2 Zwiebeln
1 Becher Creme fraiche
150 ml Hühnerbrühe
2 bis 3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
2 EL Paprikapulver

Zubereitung:

Den Reis in einem Topf mit Salzwasser zubereiten.
Die Zwiebeln würfeln, Das Geflügelfleisch in kleine Stücke schneiden und zusammen anbraten. Mit Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch würzen.
Die Karotten und Paprikas in kleine Stifte schneiden, mit in die Pfanne geben, anbraten und mit der Brühe aufgiessen.
Den Becher Creme fraiche unterrühren und den Reis dazugeben.
Alles nochmal abschmecken, durchziehen lassen und servieren.



