



Französische Reispfanne von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

poêlée de riz

Den Reis ca. 20 min kochen. In der Zwischenzeit das Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden, mit Pfeffer würzen und mit etwas Öl und Kräuterbutter in einer Pfanne anbraten.

Das Gemüse klein schneiden, Zwiebel würfeln, Paprika würfeln (nicht zu klein denn sonst verkocht es), die Karotten in Scheiben schneiden. Gemüse zum Fleisch geben und das Ganze anbraten lassen. Tomatenmark zu geben und mit Wasser ablöschen, das ganze ca. 15 min köcheln lassen, dann den Reis dazugeben und mit dem Tomatenketchup vermengen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu Baguette und Salat.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/507931146057582/Franzoesische-Reispfanne.html?portionen=10>

625 g Reis

750 g Hähnchenbrustfilet(s)

2 ½ Tasse Erbsen, TK

2 ½ Tasse Mais

5 Karotte(n)

1 ¼ Paprikaschote(n), grün

1 ¼ Paprikaschote(n), rot

2 ½ große Zwiebel(n)

Salz

Pfeffer

Kräuterbutter

Öl

Tomatenketchup

2 ½ EL Tomatenmark