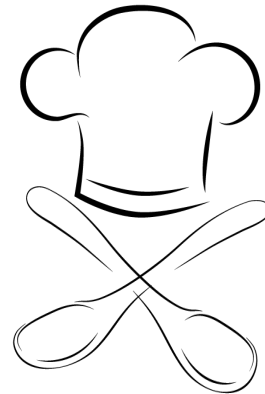




Unsere Rezeptempfehlung: Eintopf mit Hähnchenbrustfilet und Reis (4 Pers.)

Zutaten:

2 Hähnchenbrustfilets
2 Zwiebeln
2 EL Margarine
250 gr. Reis
1 EL Gemüsebrühe klar
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
1 Dose Erbsen und Möhren



Zubereitung:

Fleisch in kleine Stücke schneiden. Die gewürfelten Zwiebeln und das Fleisch im Fett anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Reis dazu geben und unter rühren glasig werden lassen.

Die Brühe in 750 ml Wasser auflösen und dazu geben. 30 Minuten köcheln lassen. Die Wassermenge mit Brühe evtl. erhöhen, je nachdem wie stark der Reis aufquillt. 5 Minuten vor Garende die Erbsen und Möhren zufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika noch einmal abschmecken.

Die Suppe kann auch mit Kräutern verfeinert werden. Maggikraut, Bohnenkraut und Petersilie passen dazu.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: Nicole