

Risoni-Pfanne mit Paprika-Hähnchen

Für 4 Portionen:

500 g Hähnchenbrustfilets, gewürfelt	1 Tasse Risoni	1 rote Paprika, gewürfelt
1 gelbe Paprika, gewürfelt	1 Zwiebel, gewürfelt	2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer	1 Tasse Hühnerbrühe	$\frac{1}{2}$ Tasse Sahne
Petersilie, gehackt	1 TL Zitronensaft	

Die Hähnchenbrustwürfel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die gewürzten Hähnchenstücke darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie rundum goldbraun und durchgegart sind (7-8 Minuten). Herausnehmen und beiseite stellen.

Im gleichen Öl Paprika und Zwiebel anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind (5 Minuten). Den Knoblauch hinzufügen und für 1- 2 Minuten mitbraten, bis er duftet.

Risoni in die Pfanne geben und für 1-2 Minuten unter Rühren anbraten, damit Öl und Gewürze aufgenommen werden.

Die Hähnchen-Filets hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und den Risoni zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen, bis er gar und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Das angebratene Hähnchen-Filets mit dem Risoni vermischen. Nach Belieben mit Sahne für eine cremigere Textur verfeinern.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Pfanne abdecken und 2-3 Minuten ruhen lassen, damit sich die Aromen setzen können.

Die Risoni-Pfanne mit frisch gehackter Petersilie garnieren und sofort servieren.

NN am 03. März 2025