

# Hähnchen-Geschnetzeltes mit Champignons, Tomaten, Reis

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

300 g Hähnchenbrust	200 g kleine Champignons	Cocktail-Tomaten
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 EL Frischkäse
Kräuter der Provence	Paprikapulver edelsüß	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Reis:**

120 g Langkornreis	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
60 ml Weißwein	Butter	Salz

**Für die Garnitur:**

Rüdesheimer Rosé

**Für das Geschnetzelte:**

Das Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Öl braten. Paprikapulver dazugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Öl anbraten.

Champignons säubern und mitbraten. Frischkäse dazugeben und unterrühren. Cocktailtomaten waschen, trockentupfen und darin garen.

Fleisch zurück in die Pfanne geben. Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Kräutern der Provence abschmecken.

**Für den Reis:**

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in der Butter andünsten. Reis kurz mit anbraten, dann mit Wein ablöschen. Wasser und Salz dazugeben und fertig kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit einem Glas Rosé servieren.

Bianka Rössler am 08. Februar 2021