

Eier-Reis mit Hähnchenbrust aus dem Airfryer

Für 2 Portionen

1 rote Paprika	3 Frühlingszwiebeln	250 g Hähnchenbrust
1 TL Paprikapulver	Salz	1 EL Öl
250 g gekochter Reis	am besten vom Vortag	100 g Mais
100 g Erbsen	2 Eier	2-3 EL Sojasoße
Sesam		

Schneide Paprika und Frühlingszwiebeln klein.

Schneide das Hähnchen in mundgerechte Stücke und vermenge es mit Paprikapulver, Salz und etwas Öl.

Gare es danach im Airfryer bei 180 °C, bis es goldbraun und durch ist.

Gib den gekochten Reis, den Mais, die Erbsen, die Paprika, die Frühlingszwiebeln und die Eier in eine große Schüssel und vermische alles gut miteinander.

Gib dann das gegarte Hähnchen dazu und würze alles mit Sojasoße.

Fülle die Mischung in den Airfryer-Korb und erhitze sie nochmals kurz bei 180°C, bis alles gut durchgezogen ist und das Ei gestockt ist. Zwischendurch einmal umrühren.

Toppe den Eier-Reis aus dem Airfryer mit Sesam und frischen Frühlingszwiebeln.

NN am 16. Juni 2026