

# One Pot Chicken

## **Für 2 Personen:**

|                         |                     |                   |
|-------------------------|---------------------|-------------------|
| 2 Tassen parboiled Reis | 3 Tassen Wasser     | 2 Hühnerkeulen    |
| 4 EL Olivenöl           | 1 rote Spitzpaprika | 1 rote Zwiebel    |
| 1/4 Zitrone             | 10 Kirschtomaten    | 1/2 Stange Porree |
| 2 Zweige Rosmarin       | 100 g TK-Erbesen    | 1 TL Butter       |
| 1 Msp. Salz             | 1 Msp. Pfeffer      | 1 Msp. Gewürzmix  |

Das Hähnchenfleisch grob würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anbraten.

Zwiebel, Paprika und Porree in grobe Stücke schneiden.

Das Hähnchen mit Gewürzmix, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Gemüse, Tomaten, Rosmarin-  
zweige und Zitrone dazugeben und einmal umrühren.

Den Reis dazugeben, verrühren und das Wasser dazugeben. Den Deckel auf den Topf setzen,  
einmal schnell aufkochen und anschließend bei niedriger Temperatur für 25 Minuten simmern  
lassen. Eine Flocke Butter und die Erbsen dazugeben, den Deckel schließen und für 2 Minuten  
ruhen lassen.

Steffen Henssler am 01. Juli 2021