

# Kochen mit Klaus

## Hähnchen-Reispfanne mit Gemüse 🌶️

**Zutaten: (Für 5 Personen)**

- 800 g Hähnchengeschnetzeltes, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, Paprikapulver, 500 g Paprika-Mix, 3 Möhren, 5 Lauchzwiebeln,
- 3TL Chili in Öl, 250 g Reis, 0,5 l Brühe, 1 Dose geh. Tomaten, Öl,
- 4 EL Tomatenmark, 100 g TK-Erbesen, 100 ml Weißwein, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Übrige Zwiebel achteln. Paprika grob würfeln. Möhren in Scheiben, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.



2. Huhn portionsweise in heißem Öl braten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi, Paprika u. Möhren im Bratfett andünsten. Tomatenmark u. Chili einrühren, Reis mitbraten. Mit Tomaten u. Brühe ablöschen. Lauchzwiebeln zugeben u. aufkochen. Zugedeckt ca. 25 Min. schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Mit Wein verlängern.



3. Erbsen mit Huhn zugeben u. darin erwärmen. Petersilie einrühren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.*

