

Mit MEGGLE Kräuter-Butter

Reispfanne



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten für 4 Personen:

200 g Reis ungekocht
3 Paprikaschoten
3 Frühlingszwiebeln
500 g Hähnchenbrustfilet (kann auch weggelassen oder ersetzt werden)
60 g MEGGLE Kräuter-Butter
100 g Erbsen (TK)
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Zubereitung:

Reis nach Packungsangabe zubereiten.

Paprika in Würfel und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
Anschließend Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden.

30 g Kräuter-Butter in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen rundherum anbraten.
Herausnehmen, die restliche Kräuter-Butter in der Pfanne erhitzen und Paprika,
Frühlingszwiebeln, Erbsen und Reis für 3 Minuten anbraten.

Hähnchen zugeben und die Reispfanne mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!

