Nah&Frisch

www.unclebens.at Professional

Paprikahenderl mit Risi Bisi

Hauptspeise Geflügelgerichte Hausmannskost Kinder Reisgerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Den Lauch waschen, in Scheiben schneiden. Hühnerbrüste beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf etwas Butter aufschäumen, die Hühnerbrüste darin beidseitig anbraten. Anschließend den Lauch beigeben, anschwitzen, Paprikapulver beigeben, mit etwas Wasser und Obers aufgießen, zugedeckt bei kleiner Flamme ca. 6 Minuten dünsten lassen. Danach umdrehen, falls erforderlich, etwas Wasser nachgießen und fertig dünsten (ca. 5 Minuten). Anschließend die Sauce abschmecken. Den Prosciutto in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl beidseitig knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Uncle Ben's® Reis erwärmen und anrichten.

ZUTATEN

- 2 Pkg. Uncle Ben's® Express Risi Bisi
- 4 Hühnerbrüste ohne Haut
- 2 EL Butter
- ½ Stange Lauch
- 200 g Obers
- 2 EL Paprikapulver
- Etwas Wasser
- Evt. 4 Scheiben Prosciutto
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle