



## MEIN GENUSS



### Gemüse-Reispfanne mit Hähnchen



**It's a match!**

It's a match! Mit unserem Paella Gewürz verleihst du deinem Hähnchen die richtige Würze.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Den Reis unter fließendem Wasser gründlich waschen, bis das Wasser klar bleibt. Danach den Reis mit drei Tassen Wasser in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Sobald das Wasser kocht, schalte die Hitze herunter und lass den Reis bei geschlossenem Deckel etwa **15 Minuten** köcheln. Sobald er fertig ist, bedecke ihn mit einem Küchentuch und lege nochmals den Deckel auf, um den letzten Rest an Flüssigkeit aufzusaugen.
- 2 Hähnchenfilets in Streifen schneiden und mit Salz und Paella Gewürz bestreuen.
- 3 Gemüsezwiebel und Paprika in Streifen schneiden, Knoblauch klein hacken, Brokkoli in Röschen teilen.
- 4 Brokkoliröschen in kochendes Wasser geben und bissfest garen. Aus dem Kochwasser nehmen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken – so bleibt der Brokkoli knackig und die appetitlich grüne Farbe erhalten.
- 5 Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Hähnchenfilets und Paprikastreifen anbraten. Senf und Knoblauch in die Pfanne geben und alles auf kleiner Flamme schmoren lassen. Mit dem Fond ablöschen und reduzieren lassen.
- 6 Mais abtropfen lassen und zusammen mit den Brokkoliröschen in die Pfanne geben. Den Reis vorsichtig unterheben. Mit Paella Gewürz und Salz abschmecken.

### Zutaten

2 Hähnchenfilets  
1 Gemüsezwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Paella Gewürz  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Brokkoli  
1 Dose Mais  
2 Tassen Basmatireis  
geschmacksneutrales Öl zum Braten  
Salz, Pfeffer  
1 EL Senf  
400 ml Geflügelfond

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.06.2026.