



Chorizo Hähnchen Reispfanne

Zutaten (ca. 4 - 5 Portionen)

250 g Chorizo Wurst

500 g Hähnchenbrust

Pfeffer, Salz, Paprika geräuchert
die Chorizo Wurst

1 klein gewürfelte Zwiebel
die Hähnchenbrust
3 klein gehackte Knoblauchzehen und
1 gewürfelte rote Paprika sowie
die Chorizo Wurst

2 EL Tomatenmark
je 1 TL Thymian, Oregano, Chiliflocken
280 g Basmatireis
800 ml Geflügelfond
2 in Scheiben geschnittene
Frühlingszwiebeln
150 g geriebenen Cheddar und
150 g geriebenen Mozzarella

Gehackter Petersilie und der restlichen
Chorizo

von der Pelle befreien, vierteln und würfeln.
in mundgerechte Würfel schneiden, in eine
Schüssel geben und mit

würzen, kurz marinieren lassen.

bei mittlerer Temperatur in der Pfanne leicht
anbraten, dann entnehmen.

in die Pfanne geben,
dazu.

hinzugeben (einen kleinen Rest Chorizo für
später als Garnitur aufbewahren)

einrühren, mit

würzen.

hinzugeben, kurz mit anbraten, dann mit
aufgießen.

dazu geben, unterrühren. Alles mit

bestreuen. Pfanne bei Oberhitze in den
Backofen, bis der Käse leicht gebräunt und
geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit

garnieren.