

Cremiges Paprika-Hähnchen mit Reis aus dem Ofen

Reis, Hähnchen und Paprika garen gemeinsam in einer cremigen Tomatensoße - ein unkompliziertes Feierabendgericht aus dem Ofenmeister.

4 PORTIONEN | 55-60 MIN. BACKZEIT | CA. 5 MIN. RUHEZEIT
220 °C OBER-/UNTERHITZE | UNTERSTER ROST | NICHT VORHEIZEN

ZUTATEN

- 250 g Langkorn- oder Basmatireis, ungekocht
- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g gehackte Tomaten
- 350 ml heiße Hühnerbrühe
- 150 ml Sahne
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Salz
- etwas schwarzer Pfeffer
- 1 EL Öl

ZUBEREITUNG

- Hähnchenbrust trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen oder Würfel schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Reis, Paprika, Zwiebel und Knoblauch im Ofenmeister verteilen.
- Gehackte Tomaten, heiße Brühe, Sahne und Tomatenmark miteinander verrühren.
- Soße mit beiden Sorten Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer würzen.
- Soße über den Reis gießen und alles gründlich vermischen. Der Reis sollte möglichst vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- Hähnchenstücke mit Öl und etwas zusätzlichem Paprikapulver vermengen.
- Fleisch gleichmäßig auf dem Reis verteilen und den Ofenmeister mit dem Deckel verschließen.
- Auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
- Bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten mit Deckel garen.
- Prüfen, ob der Reis weich und das Hähnchen vollständig durchgegart ist.
- Falls nötig etwas heiße Brühe ergänzen und weitere 5-10 Minuten garen.
- Alles umrühren und vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen.

WICHTIG

Der Ofenmeister kommt mit Deckel in den kalten Backofen. Ist der Reis nach 50 Minuten noch fest, nur heiße Brühe ergänzen und die Garzeit um 5-10 Minuten verlängern.