

Cremiger

HÄHNCHEN- REIS-EINTOPF

AUS DEM OFENMEISTER

15 MIN. VORB. • 45-55 MIN. GARZEIT • 5-10 MIN. RUHE



Zartes Hähnchen, Reis und buntes Gemüse
garen gemeinsam in einer cremigen
Frischkäse-Soße - echtes Wohlfühlessen!



ZUTATEN

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 250 g Langkomreis, roh
- 400 g TK-Buttergemüse, gefroren
- 1 Zwiebel
- 200 g Frischkäse natur
- 550 ml heiße Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 TL Senf
- 1 EL Zitronensaft

- Salz
- Pfeffer
- etwas Muskat
- Petersilie



ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Hähnchen trocken tupfen und mundgerecht schneiden. Zwiebel fein würfeln.
- 3 Rohen Reis in den großen Ofenmeister geben. Hähnchen, Zwiebel und gefrorenes Buttergemüse hinzufügen.
- 4 Frischkäse mit einem Teil der heißen Brühe glatt rühren. Restliche Brühe, Senf, Salz, Pfeffer und Muskat einrühren.
- 5 Frischkäse-Brühe darübergießen und gründlich vermengen. Der Reis soll gut in der Flüssigkeit liegen.
- 6 Deckel aufsetzen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten garen.
- 7 Deckel vorsichtig abnehmen, gründlich umrühren und Reis sowie Hähnchen prüfen. Falls nötig weitere 5-10 Minuten mit Deckel garen.
- 8 Zitronensaft und gehackte Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 9 Vor dem Servieren 5-10 Minuten ruhen lassen, damit der Reis Flüssigkeit aufnimmt und der Eintopf sämiger wird.

TIPP: Der rohe Reis muss gut von der Flüssigkeit
umgeben sein. Nach dem Garen kurz ruhen
lassen - so wird der Eintopf schön sämig.



Guten Appetit! ♥

