

Geschnetzeltes von der Hühnerbrust

mit Birnen, Speck und Butterreis



Etwa
452 kcal
pro Portion



Zubereitung

Die Hühnerbrust in Würfel schneiden und kräftig würzen. Den Speck in Streifen, die Birne in Würfel und den Lauch in Ringe schneiden.

Das Hühnerfleisch in Öl anbraten. Nun den Speck und den Lauch hinzu geben. Kurz vor Ende die Birnenwürfel dazu geben. Dies nun mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Den Reis laut Packung kochen und mit etwas Butter und Salz würzen. Den Reis auf den Teller anrichten und das Hühnerragout darauf geben.

Guten Appetit.

Zutaten für 4 Portionen

4 Hühnerbrüste
2 Birnen
8 Scheiben Bauchspeck
1/3 Stange Lauch
200 g Reis roh
15 g Butter
1 EL Öl