



Hühnerpfanne mit Cheddar Chili Sauce




20 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 6 Personen

300 g	Hühnerfleisch
2 Pkg	Rupp Feinster Streich Cheddar Chili
1 Zehe	Knoblauch
1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
500 ml	Schlagobers
nach Gefühl	Salz, Pfeffer, Vegeta
2 Tassen	Reis
1 EL	Rapsöl

Zubereitung

- 1 In einem Topf vier Tassen Wasser zum Kochen bringen, dann salzen, auf niedrige Hitze drehen und zwei Tassen Reis hinzufügen. Mit Deckel abgedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nach 15 Minuten Deckel abnehmen und bis zu gewünschter Bissfestigkeit ziehen lassen (immer wieder kontrollieren und probieren).
- 2 Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Dann in der Pfanne mit etwas Öl anbraten und Knoblauchzehe dazu pressen.
- 3 Rote und gelbe Paprika in Streifen schneiden, in der Pfanne dazugeben und auch kurz anbraten.
- 4 Rupp Feinster Streich Cheddar Chili dazugeben und mit Schlagobers aufgießen.
- 5 Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Vegeta abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen.
- 6 Das Gericht von Nussine_backt servieren und genießen!

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte