

Paprikahenderl mit Risi Bisi

Hauptspeise

Geflügelgerichte

Hausmannskost

Reisgerichte

Zubereitung 🔗**Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Den Lauch waschen, in Scheiben schneiden. Hühnerbrüste beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf etwas Butter aufschäumen, die Hühnerbrüste darin beidseitig anbraten. Anschließend den Lauch begeben, anschwitzen, Paprikapulver begeben, mit etwas Wasser und Obers aufgießen, zugedeckt bei kleiner Flamme ca. 6 Minuten dünsten lassen. Danach umdrehen, falls erforderlich, etwas Wasser nachgießen und fertig dünsten (ca. 5 Minuten). Anschließend die Sauce abschmecken. Den Prosciutto in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl beidseitig knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Uncle Ben's® Reis erwärmen und anrichten.

**Zutaten** 📋

2 Pkg. Uncle Ben's® Express Risi Bisi

4 Hühnerbrüste ohne Haut

2 EL Butter

½ Stange Lauch

200 g Obers

2 EL Paprikapulver

Etwas Wasser

Evt. 4 Scheiben Prosciutto

Salz

Pfeffer aus der Mühle