



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Mediterranes Hähnchen-Risotto

Mediterranes Hähnchen-Risotto

4 Hähnchenschenkel

Etwas Salz & Pfeffer

4 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Liakada Pfefferschoten mild eingelegt

400 ml Daily Meal Geflügel-Fond

100 ml Weißwein

250 g Langkornreis

150 g Erbsen, tiefgekühlt

100 g Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven entsteint

1 Paprika, rot

Mediterranes Hähnchen-Risotto

1.

Hähnchenschenkel jeweils zweimal teilen, mit Salz und Pfeffer einreiben. In heißem Olivenöl von allen Seiten

anbraten.

Die kleingeschnittenen Zwiebeln und Pfefferschotenringe sowie die durchgepresste Knoblauchzehe mitdünsten.

Den Geflügel-Fond sowie den Weißwein angießen. Den Reis dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Die Erbsen in Salzwasser garen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit Erbsen, entsteinte und halbierte Oliven und gewürfelten Paprika zufügen.

Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.