

Spanisches Hähnchen

Für 4 Personen

Zutaten:

1	Hähnchen, küchenfertig
	Salz, Pfeffer
6	Eßlöffel Öl
200 g	Reis
$\frac{1}{2}$ l	Instant-Geflügelbrühe
2	Knoblauchzehen
	Paprikapulver
je 2	rote und grüne Paprikaschoten
1	Gemüsezwiebel
250 g	Tomaten
$\frac{1}{2}$	Salatgurke
<i>optional</i>	
1-2	Chilischoten
	schwarze Oliven

Hähnchen in Viertel teilen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Geflügelstücke darin anbraten, Reis darüber streuen und alles mit Geflügelbrühe anfüllen. Zerdrückte Knoblauchzehen untermischen und mit Paprikapulver würzen. Bei geschlossenem Topf 15 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden, die abgezogenen Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten achteln, geschälte Gurke würfeln. Alles zum Reis und Geflügel geben und zugedeckt weitere 20 Minuten dünsten. Pikant abschmecken.