Vorbereitungszeit: 20 Minuten Zubereitungszeit: 40 Minuten

1 Stunde

ZUTATEN für Personen		4	6
Reis	g	100	200
Salz			
Hähnchenbrustfilet	g	150	300
ÖI	TL	2	4
Ei	St.	1	2
Paprikaschote, grün	g	100	200
Zwiebel	g	75	150
Tabasco			
Tomatenmark	TL	2	4

VORBEREITEN:

- Reis in reichlich Salzwasser sprudelnd 20 Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen.
- 2. Eier 8 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen.
- 3. Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden.
- 4. Paprikaschote in sehr feine Streifen schneiden.
- 5. Zwiebeln würfeln.

ZUBEREITUNG:

- 1. Öl heiß werden lassen.
- 2. Fleisch darin anbraten und leicht bräunen. Zum Abkühlen beiseite stellen.
- **3.** Alles mischen. Mit Tomatenmark und Tabasco abschmecken. Kurz ziehen lassen.
- 4. Mit Eierscheiben verziert servieren.

Kcal pro Portion: 384 Trennkost: - * R-144.DOC