

Menu

One-Pot-Chicken

Zutaten

4x Hühnerbrust Bio
250 gr Pilze (Pfifferlinge oder Steinpilze oder zur Not Champignon)
200 gr Langkornreis
250 gr frischer Spinat
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
Olivenöl
200 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
100 ml Weisswein
200 ml Vollrahm
1 Bund Petersilie
200 gr Gruyere
2 dl Milch
2 grosse Meringue
1 Handvoll Beeren (Erdbeeren)
kleine Marshmallows (Garniture)
Schlagrahm aus der Dose

Zubereitung

Hühnerbrust in Würfel schneiden. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke portionieren. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Petersilie klein hacken (Garnitur). Im Topf das Olivenöl erhitzen und darin die Hühnerbrust kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerbrust aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Im gleichen Topf etwas Öl dazu und darin Zwiebel, Knoblauch und Pilze dünsten, dazu den Reis geben und kurz mitdünsten, mit Weisswein und Brühe ablöschen. Für 10 Min. köcheln lassen. Vollrahm dazu geben und 1x aufkochen lassen. Die restlichen Zutaten dazu geben, Hühnerbrust und Spinat und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schale anrichten, ontop etwas geriebenen Gruyere dazu geben und die Petersilie. Und geniessen....