

ÜBERBACKENES HÄHNCHEN-HACKSTEAK GEGART MIT TOMATEN UND BALKANKÄSE DAZU DJUVEC-REIS

Zutaten (4 Portionen):

Für die überbackenen Hähnchen-Hacksteaks:

4 HANNA Hähnchen-Hacksteaks gegart ca. 65 g,

Artikel-Nr. 1764001

Rote und grüne Tomaten in Scheiben geschnitten

4 dicke Scheiben Balkankäse

Etwas Grill- oder Gyrosgewürz

Zutaten für den Djuvec-Reis:

100 g Langkornreis

½ rote Paprikaschote fein gewürfelt

½ Zwiebel fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe fein gehackt

½ Dose Tomatenstücke

3 EL Ajvar

50 g Erbsen

Pflanzenöl oder Butter, Paprika- und Chilipulver, Salz, Pfeffer, eine kleine Prise Zucker

Geflügel- oder Gemüsebrühe

Gehackte Petersili



Zubereitung:

1. HANNA Hähnchen-Hacksteaks gegart im gefrorenen Zustand auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form geben und mit den Tomatenscheiben belegen. Mit etwas Grill- oder Gyrosgewürz würzen, den Balkankäse auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 - 220 °C für ca. 12 - 15 Minuten je nach gewünschter Bräune garen.
2. In der Zwischenzeit Pflanzenöl oder Butter in einem Topf erhitzen und Paprika, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Reis hinzufügen, mit Paprika- und Chilipulver leicht bestäuben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Tomatenstücke, Ajvar und Erbsen hineingeben, leicht mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, etwas Brühe hinzufügen und kurz aufkochen.
3. Den Reis für ca. 20 Minuten bis zur gewünschten Körnung und Konsistenz auf kleiner Stufe quellen lassen, gelegentlich umrühren und ggf. nach und nach mit etwas Brühe auffüllen. Kurz vor dem Anrichten abschmecken, die gehackte Petersilie untermischen und zusammen mit den überbackenen Hähnchen-Hacksteaks servieren.

Tipp: Der Gemüseanteil kann nach Geschmack noch durch Karotte, Zucchini, Aubergine, Okra-Schoten oder grüne Bohnen ergänzt werden.