

## Pikante Reispfanne

### Zutaten:

Für 5-6 Personen:

400 g Hühnerbrust, 1 Bund Frühlingszwiebel, ½ Kohlrabi (oder anderes Gemüse wie Zucchini, Karotten,...), 3-4 Tomaten oder ½ Dose gewürfelte Tomaten, 100 g Schafskäse, Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Tomatengewürz (getrocknete, gemahlene Tomaten), etwas Suppenwürze (Gemüsebrühe), 250 g Reis gekocht, Öl zum Braten, frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch,..)

### Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden, im heißen Öl rasch anbraten und herausnehmen. Zwiebel in Ringe und Gemüse würfelig schneiden und ebenfalls anbraten. Den gekochten Reis dazugeben und mitrösten. Die Tomatenwürfel und das Fleisch untermischen und mit den Gewürzen gut abschmecken. Zum Schluss den würfelig geschnittenen Schafskäse und die feingehackten Kräuter dazu mischen.

**Tipp:** Schmeckt auch sehr gut mit Lammfleisch oder Schweinefleisch!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!