

Geflügel Rezepte

Geflügelrisotto Aus Der Mikrowelle

Gattung: Geflügel, Reis, Risotto, Einfach, Schnell

1	mittelgroße Zwiebel	1/2 Teel. Curry
40 g	Butter	100 g TK-Erbesen
1 cup	Langkornreis	200 g Pfifferlinge
1,50	Tassen Brühe	1 Essl. gehackte Petersilie
1/2 Teel.	Salz	1/2 rote Paprikaschote
1/4 Teel.	Pfeffer	200 g Geflügelfleisch

Zubereitung: Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit Butter in einem offenen Gefäß 5 bis 6 Minuten bei 600 Watt garen.

Reis, Brühe, Salz, Pfeffer, Curry, Erbsen, Pfifferlinge und Petersilie dazugeben.

Paprikaschote und Fleisch in Würfel schneiden und mit den Zutaten mischen.

Im geschlossenen Gefäß 10 bis 12 Minuten bei 600 Watt und 20 Minuten bei 450 Watt garen.

Mit einer Gabel lockern.

Beilage: Friseesalat.