



POULETWÜRFEL MIT REIS & GEMÜSE

ZUTATEN

- 200 g** Rüebli, in Stücken
- 350 g** Peperoni, in Stücken
- 800 g** Pouletbrust,
gewürfelt
- 2** Zwiebeln
- 3 EL** Olivenöl
- 700 g** Gemüsebouillon
- Etwas** Pfeffer, Paprika und
Salz
- 300 g** Reis
- 1 EL** Tomatenpüree
- 50 g** Rahm

ZUBEREITUNG

1. Rüebli und 200 g Peperoni in den Varoma legen.
2. Pouletbrust (mariniert) auf Backtrennpapier auf den Varoma-Einlegeboden legen.
3. Zwiebeln in den Mixtopf geben, 5 Sek. / Stufe 5 hacken.
4. Olivenöl begeben, 2 Min. / 100 ° / Stufe 1 dünsten.
5. 150 g Peperoni in Stücken begeben, Gemüsebouillon, Salz und Pfeffer begeben, 5. Sek. / Stufe 5 zerkleinern.
6. Reis in den Gareinsatz einwiegen, unter fliessendem Wasser abspülen und in den Mixtopf einhängen.
7. Varoma aufsetzen, 25. Min / Varoma / Stufe 1 kochen. Danach Varoma entfernen und Reis umfüllen.
8. Tomatenpüree und Rahm der Flüssigkeit im Mixtopf begeben, 3 Min. / 100 ° / Stufe 2 kochen und nach Wunsch kurz pürieren.
9. Pouletbrust-Würfel mit der Sauce mischen und mit dem Reis und Gemüse servieren.