

Hähnchenspieße mit Safranreis und Broccoli

Rezeptfoto Wiesenhof



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion: 406 kcal • 11,9 g Fett • 46,5 g KH
26,4 % kcal aus Fett



Zutaten

- 1 Packung Hähnchen-Oberkeulen-Spieße mit Backpflaumen und Aprikosen (WIESENHOF Winter-Genuss)
- 1 Döschen Safranfäden
- 1 Schalotte
- 150 g Langkorn- oder Basmatireis
- 1 EL Öl
- Salz
- 1-2 EL Rosinen
- 2 TL Butter
- 500 g Broccoli
- 2 EL Haselnussblättchen

Zubereitung

1. WIESENHOF Hähnchen-Oberkeulen-Spieße nach Packungsaufschrift zubereiten.
2. Safranfäden in etwas heißem Wasser auflösen. Schalotte schälen und fein würfeln. Schalottenwürfel und Reis in dem heißen Öl kurz anschwitzen. 350-400 ml Wasser angießen, Safran, Salz und Rosinen dazugeben. Einmal aufkochen und bei geringer Hitze in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Ist das Wasser nicht vollständig aufgesogen den Rest abgießen. Butter unterrühren.
3. Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. In Salzwasser ca. 10 Minuten garen.
4. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Alles anrichten. Broccoli mit den Nüssen bestreuen.