

Tomaten-Safran-Reis mit Poulet



Hühnerschnitzel mit Dörripflaumen und Speck, zusammen mit Tomaten-Safran-Reis gegart, sind ein feiner Schmaus, den garantiert auch Gäste und Kinder lieben.

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Dose geschälte Tomaten (Pelati) à 400 g
- 1 Briefchen Safran
- 1 Prise Safranfäden
- 6 dl Gemüsebouillon
- Salz
- 300 g Reis
- 4 Pouletschnitzel à ca. 120 g
- 8 Dörripflaumen ohne Stein
- 8 Tranchen Bauernspeck

Backofen auf 170 °C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Tomaten aus dem Saft heben und halbieren.

Tomatensaft mit Safran, Safranfäden und Bouillon in einer weiten Pfanne aufkochen. Mit Salz würzen.

Reis und Pelati dazugeben und 5 Minuten kochen lassen.

Pouletschnitzel mit je einer Pflaume belegen und mit zwei Specktranchen umwickeln.

Pouletschnitzel und restliche Pflaumen etwas in den Reis drücken.

In der Ofenmitte ca. 20 Minuten garen.

Wenn der Reis vor Ende der Garzeit zu trocken ist, etwas Wasser dazugiessen.