



Reis mit Kräuter-Rahmsauce und Poulet

Zutaten

- 1 Packung Reis
- 1 Kräuter-Tartar
- 1 Packung Reibkäse
- 1 Becher Vollrahm
- 1 Packung Pouletfilets
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

1. Reis vorbereiten

- Den Reis nach Packungsanweisung kochen.
- Sobald der Reis gar ist, warmhalten.

2. Poulet anbraten

- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Die Pouletfilets in der heissen Pfanne anbraten, bis sie leicht goldbraun sind, aber noch nicht ganz durchgegart.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Kräuter-Rahmsauce zubereiten

- Die Pouletfilets aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- Das Kräuter-Tartar in die Pfanne geben und kurz anrösten.
- Den Vollrahm hinzufügen und die Sauce cremig rühren.
- Die Sauce bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

4. Servieren

- Den fertig gekochten Reis auf Tellern anrichten.
- Die Pouletfilets auf den Reis legen und mit der Kräuter-Rahmsauce übergiessen.
- Nach Belieben mit frischen Kräutern oder Reibkäse garnieren.

