

# Spanische Reispfanne mit Ofenhühnchen



## Einkaufsliste:

2 rote Paprika  
(Zucchini oder anderes Gemüse nach Wahl)  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
200g Chorizo  
600g Hühnerflügel, Schenkel oder Brust  
200g Basmatireis  
500g Hühnerbrühe  
400g gehackte Tomaten  
50ml Olivenöl + 1EL  
1TL Mehl  
2EL Oregano  
2EL Paprikapulver  
Salz und Pfeffer  
2-3 Knoblauchzehen  
Petersilie

## So wird's gemacht

Zunächst das Gemüse schneiden, Zwiebeln klein schneiden. Mehl, 1EL Oregano, 1EL Paprikapulver, 2 Knoblauchzehen (fein gehackt), Salz und Pfeffer mit dem Olivenöl mischen. Das Geflügel damit einreiben und von allen Seiten kross anbraten. Ofen auf 220°C Umluft vorheizen, Geflügel je nach Größe etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene in einer Ofenform backen.

Derweil etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Chorizo in Scheiben geschnitten anbraten, Zwiebeln hinzugeben und anbraten, nun die Paprika sowie 1 Knoblauchzehe hinzugeben. Den Reis unterrühren und mit der Brühe und den Tomaten ablöschen. Würzen und die Herdplatte auf die mittlere Hitze herunterstellen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen bis der Reis gequollen ist und die gewünschte Konsistenz hat. Nochmals abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Gemeinsam mit dem krossen Hühnerfleisch servieren.