

# Hähnchenpfanne mit Karotten und Kichererbsen

## Zutaten für 4 Personen

- 300 g Hähnchenbrust
- 5 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Kichererbsen (Konserven)
- 200 g Basmati Reis
- 2 EL Ajvar
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Öl zum Braten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Creme Fraiche
- Petersilie
- Pfeffer, Salz, Paprika, Chilipulver



## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer, Chili und Paprika würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Zwiebel, den Knoblauch und die Karotten kurz mit anbraten. Dann mit der Brühe ablöschen, Ajvar einrühren und etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Den Reis nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. Die Kichererbsen, Creme Fraiche und das Tomatenmark zum Fleisch geben und gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Petersilie zugeben.

Den Reis auf die Teller geben und mit der Sauce übergießen.

Guten Appetit