



## Chicken-Orzo-Pot

mit Tomaten

### ZUTATEN

4 Hähnchenbrustfilets  
3-4 Knoblauchzehen  
3 EL getrockneter Oregano  
Einen EL Olivenöl  
2 Zitronen  
2 rote Zwiebeln  
2 rote Paprika  
350g Orzo  
(=Kritharaki-Pasta)  
Einen Liter Hühnerbrühe  
Frischer Oregano  
Cocktailtomaten  
optional: geriebener Käse

Einfach 

30 min. 

### ZUBEREITUNG

- 1** Die Hähnchenbrustfilets sowie die Knoblauchzehen werden zuallererst in kleine Würfel geschnitten und in eine mittelgroße Schüssel gegeben.
- 2** Als Nächstes werden die roten Zwiebeln ebenfalls zu kleinen Würfeln und die Paprika zu Streifen geschnitten. Diese Zutaten nun gemeinsam mit dem Zitronensaft und dem getrocknetem Oregano in eine zweite Schüssel geben.
- 3** Nun geht's ans Braten: nachdem etwas Olivenöl der Pfanne beigefügt wurde, wird das Hähnchen und der Knoblauch gebraten. Dabei darauf achten, die Hähnchenbrustfilets so lange zu braten, bis sie nicht mehr pink sind.
- 4** Nach ein paar Minuten kann der Inhalt der zweiten Schüssel ebenfalls der Pfanne hinzugefügt werden. Danach kommt auch schon die Orzo-Pasta zum Einsatz - nach ca. 5 Minuten wird sie hinzugegeben.
- 5** Letztlich fehlt nur noch die Hühnerbrühe. Gebt zuerst die Hälfte dem Pfanneninhalt hinzu. Wichtig hierbei ist das stetige Umrühren. Fügt dann alle paar Minuten ca. 100ml Hühnerbrühe hinzu. Falls die Brühe nicht ausreicht, kann auch Wasser verwendet werden.
- 6** Sobald die Orzo-Pasta den „golden“-Look erreicht hat, ist euer Gericht fertig. Je nach Belieben können noch kleine Tomaten sowie geriebener Käse dem Pot hinzugefügt werden. CU wünscht einen guten Appetit!



CU | CAMPER .COM

