



## Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Mandelreis

### Zutaten

- 400 g Hähnchenbrustfilets
- 1 Beutel MAGGI Fix für Zwiebel-Sahne Hähnchen
- 250 ml Schlagsahne
- 400 ml Salzwasser (kochend)
- 200 g Langkornreis
- etwas Salz
- 1 EL Butter
- 50 g Mandeln, gehobelt

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, und in eine flache Auflaufform legen.
3. MAGGI Fix für Zwiebel-Sahne Hähnchen mit Sahne verrühren. Über das Hähnchenbrustfilet geben. Im Backofen ca. 30 Min. garen.
4. In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Langkornreis hinzufügen und in ca. 15 Min. ausquellen lassen. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen und Mandeln darin goldgelb rösten. Gekochten Reis untermischen. Zusammen mit dem Zwiebel-Sahne-Hähnchen servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	61 g
Energie	785 kcal
Fett	41 g
Protein	43 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen