

Risotto-Suppe nach sizilianischer Art

Zutaten

1 Gemüsezwiebel
6 EL Öl
2 Hähnchenbrustfilets
150g Geflügelleber
100g Champignons
1 l Brühe
3 Paprika (1 x gelb, 1x grün, 1x rot)
150g Reis
300g Tiefkühlerbsen
1 TL Paprikagewürz
1/2 TL Salz

Zubereitung

Die Gemüsezwiebel schälen und hacken. Anschließend in erhitztem Öl glasig dünsten.

Die Hähnchenbrustfilets würfeln und zu den Zwiebeln geben.

Die Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden, zu den Hähnchenbrustfilets geben und mitdünsten.

Die Brühe angießen und das Ganze aufkochen lassen.

Die Paprika würfeln und mit dem Reis sowie den Erbsen in die Suppe geben. Diese mit Paprikagewürz und Salz abschmecken und aufkochen lassen. Anschließend 20 Minuten auf kleiner Hitze quellen lassen.