

Smoky Peri-Peri Chicken with tomato & Macadamia-peppadew-risotto



- | | |
|--------|---|
| 600g | Pouletbrust in Würfeln |
| 1-2 TL | NOMU smoky peri-peri rub |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 dl | Hühnerbouillon |
| 2 dl | Tomatensauce |
| ½ TL | Kurkuma |
| 1 TL | NOMU smoky peri-peri rub |
| 200g | Vialone Reis |
| 1 dl | Weisswein |
| 1 lt | leichte Hühnerbouillon |
| 1 | gehackte Zwiebel |
| 1 | gehackte Knoblauchzehe |
| 2 EL | geriebener Parmesan |
| 4 EL | Macadamianüsse, geröstet und grob gehackt |
| 4 | Peppadews in Streifen geschnitten |

Pouletwürfen mit etwas Olivenöl und Smoky Peri Peri eine halbe Stunde marinieren. In Olivenöl anbraten und warm stellen. Bratensatz mit wenig Hühnerbouillon ablöschen, einkochen. Tomatensauce dazugeben und mit Kurkuma und Smoky Peri Peri würzen.

Weissweinrisotto auf bekannte Weise zubereiten, gegen Schluss die Hälfte der Macadamianüsse und der Streifen Peppadew dazugeben. Abschmecken. Der Risotto darf nicht kompakt sein.

Sämigen Risotto auf 4 tiefe (Suppen-) Teller verteilen. Die Pouletwürfel auf den Risotto legen und 2-3 EL Tomatensauce kreisförmig um das Fleisch verteilen. Die restliche Macadamianüsse und ein paar Streifen Peppadew darüber streuen.