Jambalaya mit Huhn

2 Hühnerbrüste
250 g Räucherschinken
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Zwiebel, fein geschnitten
1/2 grüne Paprika, fein geschnitten
1 Stange Staudensellerie, fein geschnitten
4 Tomaten
2 TL Cajun-Gewürz (im Asia-Laden)
350 ml Hühnerbrühe
250 g Reis, gekocht
Sonnenblumenöl

Die Tomaten häuten, entkernen und in Streifen schneiden. Hühnerbrüste und Räucherschinken grob würfeln. Huhn und Schinken in erhitztem Öl anbraten.

Das gehackte Gemüse dazugeben und die Tomaten, mit Hühnerbrühe auffüllen und kurz aufkochen. Mit dem Cajun-Gewürz kräftig abschmecken. Alles in eine ofenfeste Form geben und den Reis darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten fertig garen.

Tipp: Cajun-Gewürz ist ein pikantes Gewürz für Geflügel und Reisgerichte.