



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Leckerer Reismenü mit Putenbrust und Kaisergemüse

ZUTATEN:

1000g Putenbrust
(oder Hähnchenbrust)
1 Beutel Kaisergemüse
2 Beutel Reis
1El. Instand Gemüsebrühe
(zum Gemüse kochen)



ZUBEREITUNG:

VORBEREITUNG:

Die Putenbrust in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden und in Kochendes Wasser geben.
Kochzeit ca. 10-15 Minuten
Ebenso die zwei Kochbeutel Reis wie gewohnt kochen.
Das Gemüse, ich verwende hierzu das tiefgefrorene Kaisergemüse vom ALDI, in einem mittleren Topf, halb gefüllt und kochendem Wasser den Esslöffel Gemüsebrühe einrühren und dann das Gemüse zugeben. Für ca. 10-15 Minuten köcheln lassen.
Alles zusammen gut abkühlen lassen.

ANRICHTEN:

Alle Zutaten (Gemüse und Fleisch) klein schneiden, danach alles mit dem Reis in eine geeignete Schüssel geben und vermengen!

ANMERKUNG:

BITTE DEN REIS UND DAS FLEISCH OHNE SALZ ODER GEWÜRZEN KOCHEN!

Die Portionen reichen für ca. 2-3 Tage, bei kleinen Hunden auch mehrere Tage!

Ich wünsche deinem "Besten Freund" einen guten Appetit!!

