

Hähnchen-Chili-Pfanne mit Fladenbrot

Für zwei Personen

Für das Hähnchen-Chili:

1 Hähnchenbrustfilet, à 300 g	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 grüne Paprika	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
1 Limette	50 g Fetakäse	1 grüne Chili
200 g gestückelte Tomaten	1 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel, gemahlen	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	100 ml lieblicher Rotwein

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Fladenbrot:

1 Fladenbrot, à 200 g

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, abtupfen und in etwa 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend in der Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Die Pfanne stehen lassen. Das Fladenbrot in den Ofen geben und aufbacken lassen. Die Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Alles in die Pfanne geben und mit dem Tomatenmark anbraten. Die Chili waschen, entkernen, in Ringe schneiden und dazugeben. Alles gut durchrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, dem scharfen Paprikapulver und dem gemahlene Kreuzkümmel würzen. Mit dem Rotwein ablöschen und die Tomaten hinzugeben. Alles zehn Minuten offen garen. Bereits nach fünf Minuten das Fleisch hinzugeben, damit es in der Masse ziehen kann. Den Koriander waschen und fein hacken. Das Hähnchen-Chili in eine Schüssel geben und den Feta zusammen mit dem gehackten Koriander darüber zerbröseln. Die Hähnchen-Chili-Pfanne in einer Schüssel auf Tellern anrichten und mit dem Fladenbrot und einigen Limettenscheiben garnieren.

Uwe Borchers am 14. Juli 2014