

Hähnchen-Brust mit Paprika, Zucchini, Schafskäse

Für 4 Portionen

500 g Hähnchenbrustfilet	2 m.-große Zucchini	3 Paprikaschoten, rot, gelb, grün
2 EL Tomatenmark	200 ml Weißwein, trocken	200 ml Sahne
200 ml Brühe	1 Pkt. Feta-Käse	Öl
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer	Paprikapulver, scharf

Die Zwiebeln in etwas Öl glasig anbraten. Das gewürfelte Hähnchenbrustfilet hinzugeben, salzen und anbraten. Alles aus dem Bräter nehmen.

Nun die gewürfelten Paprikaschoten und die in Scheiben geschnittenen Zucchini ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Tomatenmark, Sahne, Brühe und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und viel Paprika würzen.

Das Fleisch wieder mit in den Bräter füllen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den in Würfel geschnittenen Feta über das Gericht bröseln und ca. 30 Minuten überbacken.

Dazu passt Reis, aber auch gefülltes Stangenweißbrot.

NN am 22. Mai 2024