

Hähnchen-Brust-Filet in Paprika-Rahm-Soße

Für 4 Portionen

600 g Hähnchen-Brust-Filet	2 bunte Paprika	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	200 g Champignons	2 EL Öl
2 EL Tomatenmark	250 ml Gemüsebrühe	200 g Crème-fraîche
1 EL Senf	Paprikapulver	Chiliflocken
Salz, Pfeffer		

Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten.

Pilze, Paprika und Tomatenmark hinzufügen und bei hoher Temperatur anrösten, mit Brühe ablöschen. Crème fraîche unterrühren, einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili abschmecken.

Brustfilet längs halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen, dünn von allen Seiten mit Senf bestreichen und in eine Auflaufform legen.

Paprikasoße über das Hähnchenfleisch gießen. Im vorgeheizten Ofen (200 °C/Umluft: 180 °C) 30 Minuten backen und mit Brot, Reis oder Kartoffeln servieren.

NN am 29. Oktober 2024