

Paprika-Sahne-Hähnchen

Für 4 Portionen:

600 g Hähnchenbrustfilet	2 rote Paprika, Streifen	1 Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt	250 ml Sahne	100 ml Hühnerbrühe
2 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver, edelsüß	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, scharf
Salz, Pfeffer	2 EL Öl	Petersilie

Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Die Hähnchenbrustfilets mit Salz, Pfeffer würzen, von beiden Seiten goldbraun anbraten (4-5 Minuten pro Seite) und danach aus der Pfanne nehmen.

Im gleichen Öl die Zwiebeln glasig dünsten, den Knoblauch hinzufügen und für 1 Minute mitbraten.

Die Paprikastreifen in die Pfanne geben und 3-4 Minuten anbraten, bis sie leicht weich sind.

Tomatenmark, edelsüßes und scharfes Paprikapulver hinzufügen und kurz mitrösten, um die Aromen freizusetzen.

Mit Hühnerbrühe ablöschen und die Sahne einrühren. Die Soße gut vermengen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die angebratenen Hähnchenbrustfilets in die Soße legen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch durchgegart ist.

Frische Petersilie grob hacken und vor dem Servieren über das Gericht geben.

NN am 03. April 2025