

Hauptspeisen

Geschnetzeltes Paprikahähnchen

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Hähnchenbrust
- 1 Zucchini
- 3 Paprikaschoten
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 200 ml Brühe
- 150 g Feta-Käse
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Öl
- Salz, Pfeffer
- Niora, Baharat

Zubereitung:

- Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und in etwas Öl glasig anbraten.
- Hähnchenbrustfilet würfeln, salzen und mit etwas Baharat bestreuen. Ebenfalls mit in der Pfanne anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben.
- Paprikaschoten in Würfeln schneiden, Zucchini in Scheiben und kurz anbraten. Mit Tomatenmark, Sahne, Brühe und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Niora abschmecken.
- Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Fleisch und Paprikasoße in der Auflaufform vermengen und den in Würfel geschnittenen Feta darüber streuen. Ca. 20 Minuten überbacken lassen.

Sonstiges:

Dazu passt Reis oder Spätzle

Eindeutige ID: #1075

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 17-01-2026 11:53