



HÄHNCHENGESCHNETZELTES

von Alexandra Ziffer-Kobe

ZUTATEN ca. 2-3 Portionen

500 g Hähnchenbrust
3 rote Paprika
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
350 ml Cremefine

3 EL Omas Butteröl*
2 EL Tomatenmark
2 EL Bruschetta*
Smoky Paprika*
Meersalz & Regenbogen Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Hähnchenbrust in 3-4 cm lange Streifen schneiden.
Paprika putzen und in dünne Streifen schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
Omas Butteröl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenstreifen darin scharf anbraten.
Mit Smoky Paprika, Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen.
Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Nun die Zwiebelwürfel in der Pfanne anschwitzen, danach den Knoblauch zugeben.
Paprikastreifen hinzufügen und alles ca. 3 Minuten anbraten. Anschließend das Tomatenmark zugeben, mit Cremefine ablöschen und 5-10 Minuten köcheln lassen.

Fleisch zurück in die Pfanne geben und alles gemeinsam gut vermengen und nochmal kurz warmziehen lassen.

TIPP

Dazu passen toll Kartoffelrosen.

*Edelschmaus Originalprodukt