



CHEFKOCH.DE

## Geschnetzeltes Paprikahähnchen

Die Brustfilets, wenn nötig häuten, dann gut trocken tupfen und schräg zur Faser in feine Streifen schnetzeln.

Die Paprikaschoten putzen, waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die geschälten Zwiebeln und den geschälten Knoblauch fein würfeln. Beides in einer ofenfesten Pfanne im heißen Öl glasig braten. Zur Seite schieben und nun das Fleisch im Bratfett rundherum anbraten, bis es weiß ist. Dann salzen und ebenfalls zum Rand schieben.

Die Paprikastreifen sowie die geputzten, in Scheibchen geschnittenen Zucchini im Bratfett kurz andünsten und Paprika edelsüß mit dem Tomatenmark hineinrühren. Mit Weißwein und Hühnerbrühe ablöschen und etwa 5 Minuten ganz leise köcheln lassen. Die Sahne einrühren, alles noch einmal aufkochen und mit Salz und Paprika rosenscharf abschmecken.

Mit dem zerbröselten Käse bestreuen und unter dem gut vorgeheizten Grill etwa 5 Minuten überbacken.

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Hähnchenbrustfilet  
 2 Paprikaschote(n), rote  
 2 große Zwiebel(n)  
 4 EL Öl  
 Salz  
 2 kleine Zucchini  
 1 EL Paprikapulver, edelsüß  
 1 TL Tomatenmark  
 125 ml Wein, weiß, trocken  
 125 ml Hühnerbrühe  
 125 ml Sahne  
 Paprikapulver, rosenscharf  
 150 g Schafskäse

**Verfasser:** Sivi

