

Kochen mit Klaus

Cordulas Hähnchen-Paprikarahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchenfiletspitzen, 1 Zwiebel, 2 große rote Paprika, Butter,
- Salz, Pfeffer, 250 ml Cremefine 3 Pfeffer mit Zitrone, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln.



2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Filetspitzen zugeben u. anbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Mit Cremefine ablöschen, kurz aufkochen u. zugedeckt ca. 10 Min schmoren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten:

Auf Langkornreis mit Petersilie bestreut servieren.

