

Kochen mit Klaus

Ofen-Hähnchen in Paprika-Rahm

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g Hähnchenbrustfilet, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz, Öl,
- 250 g Paprika-Mix, 250 g Champignons, 250 ml Cremefine, Rotwein,
- 200 g Brunch Paprika-Peperoni, 2 TL Paprikapulver, 1 P. helle Sauce,
- 1 TL Chilipaste, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knob fein, Paprika mittel würfeln. Pilze je nach Größe in Spalten oder Scheiben schneiden. Huhn waschen u. trocknen.



2. Zwiebeln u. Knob im Bratfett glasig dünsten. Paprika u. Pilze 5 Min. mitbraten. Mit Cremefine ablöschen. Brunch u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Chilipaste abschmecken. Kräuter unterheben.



3. Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, Huhn einlegen, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Rest Sauce über das Hähnchenfilet geben u. 30 Min bei 175°C gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Pasta servieren.

