

# Kochen mit Klaus

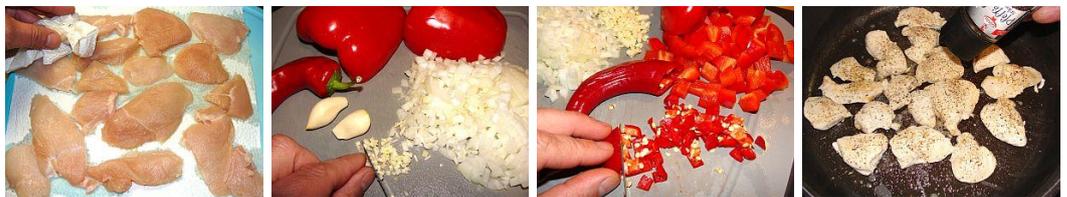
## Paprika-Peperoni-Gratin mit Huhn (🌶️)

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchen-Ministeaks, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 2 rote Paprika,
- Salz, Pfeffer, 200 g Brunch Paprika & Peperoni, 250 ml Hühnerbrühe,
- 200 ml Sahne, heller Saucenbinder, Chiliflocken, 2 TL Zucker, Öl,
- 1 kl. Dose Erbsen, TK-Petersilie, Basilikum, 300 g Raclette Käse

### Zubereitung:

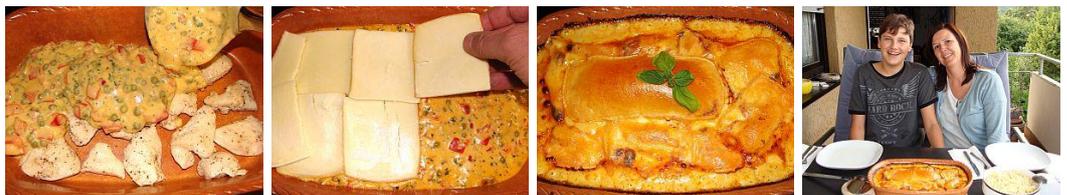
1. Huhn waschen u. trockentupfen. Zwiebeln u. Knobi würfeln. Paprika putzen u. in kleine Würfel schneiden. Erbsen abgießen.



2. Huhn in heißem Öl beidseitig anbraten, salzen, pfeffern, herausnehmen u. in eine Auflaufform legen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Paprika zufügen u. mitdünsten. Brunch einrühren, mit Sahne u. Brühe ablöschen, aufkochen u. unter Rühren 10 Min. köcheln lassen. Mit Saucenbinder dicken, mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Chiliflocken abschmecken. Erbsen, Petersilie u. Basilikum einrühren.



3. Sauce über das Huhn geben, mit Käse bedecken u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Min. goldbraun überbacken.



*Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Nudeln servieren.*

