

Kochen mit Klaus

Paprika-Sahne Hähnchen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g Hähnchenbrustfilet, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, Pfeffer, Salz,
- 250 g Paprika-Mix, 300 g Zucchini, 300 ml Cremefine, 100 ml Milch,
- Paprikapulver (scharf, edelsüß & geräuchert), 2 EL helle Sauce,
- 1 Pck. Fix für Paprika-Sahne Hähnchen, 80 ml Weißwein,
- 1 Pck. Bresso, je 1 EL TK-Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Huhn waschen u. trockentupfen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika u. Zucchini putzen u. mittel würfeln.



2. Fix mit Paprikapulver (nach Geschmack) in Cremefine u. Milch einrühren. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten, Zucchini u. Paprika mitbraten, salzen, pfeffern u. mit angerührter Sauce ablöschen. Helle Sauce u. Bresso einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Kräuter einrühren.



3. Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken. Filets einlegen, salzen u. pfeffern. Mit restlicher Sauce übergießen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30-35 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln reichen. Klasse!



Erstellt von Klaus am 22.07.2018