

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika

Rezept-Info:

Personenzahl: 3
Menü: Hauptgericht
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

| | | | |
|-------|---------------------|--------|----------------------|
| 3 | Hähnchenbrustfilets | 3 El. | Öl |
| 2 Tl. | Rosenpaprikapulver | 3 Tl. | Curry |
| 2 | Rote Paprika | 100 ml | Sahne |
| 100 g | Crème fraîche | | Salz, Pfeffer, Curry |

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Aus 3 El. Öl, 2 Tl. Rosenpaprikapulver und 3 Tl. Curry eine Marinade bereiten und das Fleisch 15 Minuten darin ziehen lassen. Die Paprikaschoten in schmale Streifen schneiden und mit dem Fleisch in einen ungelochten Behälter füllen. Die Sahne mit der Crème Fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Über das Fleisch und Gemüse gießen. Einstellung 100°C, Zeit: 12 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.