

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.