

Paprika Sahne Hähnchen Rezept

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Hähnchenfleisch (ideal: Hähnchenbrust oder Hähnchengeschnetzeltes)
- 2 Paprika (rot und gelb)
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 2 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Olivenöl



Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Hähnchen Paprika Geschnetzeltes selber machen - so gehts

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Stücke. Schneide das Fleisch, die Paprika und die Tomaten in mundgerechte Stücke.
2. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate das Geflügelfleisch darin kräftig an, bestreue es leicht mit Salz. Füge dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzu und dünste alles weiter, bis sie glasig sind. Zum Schluss kommen noch die Paprika- und Tomatenwürfel hinzu und werden kurz angebraten.
3. Verrühre die Sahne mit der Milch und dem Tomatenmark und gib die Sauce über die Hähnchen-Paprika-Mischung. Verrühre alles fix und lasse das Paprika-Sahne-Hähnchen für 5 Minuten leicht kochen. Schmecke es dann mit etwas Salz, Paprikapulver und frischen Kräutern wie etwas gehackter Petersilie oder Basilikum ab.
4. Serviere das Gericht mit Reis oder einer anderen Beilage deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

