

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Reis und Paprika-Rahmsauce

 happy-mahlzeit.com/2019/11/17/hähnchen-geschnetzeltes-mit-reis-und-paprika-rahmsauce/

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Hähnchenbrustfilet
- 1 EL Öl zum Braten
- 1 1/2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 150 g Reis
- 1 Zwiebel
- 230 g Paprika, bunt gemischt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 20 g frische Kräuter, Petersilie, Schnittlauch, Dill
- 4 EL Crème fraîche

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet trocken tupfen, in Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne kurz scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zur Seite stellen.

Den Reis in einem Kochtopf gar kochen.

Die Zwiebel fein würfeln und die Paprika in dünne kurze Streifen schneiden. Zwiebel und Tomatenmark in der Pfanne anschwitzen. Paprika, etwas Paprikapulver und Mehl hinzugeben und kurz anbraten. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen und einkochen lassen.

Crème fraîche und Hähnchenstreifen dazu geben und kurz aufkochen.

Zusammen mit Reis und frischen Kräutern servieren.

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 20.4.2018

Episode: In die Pfanne - fertig, los!