

Paprika-Hühnchen



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	2 Esslöffel
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Hühnerbrüste / Hühnerbrüstchen	2 Stk.
Paprika, rot	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	½ Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Viertel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	½ Teelöffel
Fett	1 Esslöffel
Weißwein	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Fett in einer Pfanne erhitzen,
Zwiebel schälen, fein hacken und im heißen Fett kurz anbraten,
Hühnerbrustfilets salzen und pfeffern, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben - mitbraten.
Paprika waschen und in feine Streifen schneiden, zum Fleisch geben.
Einen Schuß Wein darübergießen und anschließend mit heißem Wasser aufgießen, würzen.

Abschließend das Creme fraiche einrühren und abschmecken.

Dazu empfehlen wir einen leichten Weißwein, grünen Salat und Kartoffelgratin.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-881-Paprika-Huehnchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at