

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE | BACKZEIT: 10 MIN |
STÜCK: 50 | BACKOFEN: 180°GRAD OBER-/UNTERHITZE



ZUTATEN

Für den Teig:

4 Hähnchenbrustfilet(s)	1 EL Paprikapulver, edelsüßes
2 Paprikaschote(n), rote	1 TL Paprikapulver, rosenscharfes
1 Paprikaschote(n), grüne	100 g Käse, geriebener
1 Zwiebel(n)	Öl
2 Zehe/n Knoblauch	n. B. Salz
1 Chilischote(n), getrocknet	n. B. Paprikapulver
1 Becher Sahne	
1 Becher Schmand	
1 TL Tomatenmark	
125 ml Gemüsebrühe	

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenfilets gründlich abspülen und anschließend mit Küchenpapier sorgfältig abtupfen. Anschließend mit einer Prise Salz und Paprikapulver würzen und in einer Auflaufform eng aneinander legen. Die Paprikaschoten waschen, entkernen, in schmale Streifen schneiden und über den Filets gleichmäßig verteilen.

Die Zwiebel halbieren und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin leicht anbraten. Die Chilischote dazugeben und kurz mitdünsten, dann den gepressten Knoblauch hinzufügen. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren, mit Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Sahne und Schmand in die Sauce einrühren, mit einer Prise Salz abschmecken. Die fertige Sauce gleichmäßig in die Auflaufform gießen, sodass Fleisch und Paprikastreifen vollständig bedeckt sind. Den geriebenen Käse gleichmäßig über die Oberfläche streuen.

Nun im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten garen.

Dazu schmecken z.B. Bandnudeln oder Reis.