



Besser essen.
Besser leben.

Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika-Rahm-Soße

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten 🍽️ normal

Zutaten

500 g Hähnchenbrust
3 Stck. Zwiebel
1 EL Tomatenmark
2 Stck. Paprikaschoten
500 ml Sahne
1 Prise Salz
1 Prise AMC Pure Gewürz
1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure
1 Prise AMC Intenso, alternativ
scharfes Paprikapulver



Zubereitung

Vorbereitung

1. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die Paprika in Streifen schneiden. Die Hähnchenbrust von beiden Seiten gut würzen.

Hähnchenbrust braten

2. Die Hotpan auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" einstellen und den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, die Navigeno auf Stufe "6" einstellen.
3. Die Hähnchenbrust in die Hotpan geben und leicht andrücken. Nach ca. 2-3 Minuten, die Navigeno auf Stufe "3" zurückschalten und die Hähnchenbrust wenden und ebenfalls für 2-3 Minuten anbraten lassen.
4. Anschließend die Hähnchenbrust aus der Hotpan nehmen und die Zwiebeln in die Hotpan geben und leicht anschwitzen lassen. Danach den Tomatenmark hinzugeben. Zum Schluss alles mit der Sahne ablöschen und mit allen Gewürzen gut würzen. Die Navigeno auf Stufe "6" schalten.
5. Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Anschließend die Paprika hinzugeben. Abschließend einmal abschmecken und ggf. nachwürzen. Die Navigeno komplett ausschalten und alles für 5 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Schmeckt super mit Reis.

Verwendete Produkte



Audiotherm



HotPan Prime abnehmbarer Stielgriff 28 cm



Navigenio