



# Paprika-Sahne-Hähnchen

## Zutaten für 4 Personen

- » 4 Hähnchenbrustfilet
- » 2 rote Paprikaschoten
- » 1 grüne Paprikaschote
- » 1 Zwiebel
- » 2 Zehen Knoblauch
- » 1 getrocknete Chilischote
- » 1 Becher Sahne
- » 1 Becher Schmand
- » 1 TL Tomatenmark
- » 125 ml Gemüsebrühe
- » 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- » 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- » 100 g geriebener Käse
- » Öl
- » n. B. Salz
- » n. B. Paprikapulver

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Wasche die Hähnchenfilets und tupfe sie mit Küchenkrepp trocken.

---
2. Würze die Filets mit Salz und Paprikapulver und lege sie dicht aneinandergereiht in eine Auflaufform.

---
3. Wasche die Paprikaschoten, entkerne sie und schneide sie in schmale Streifen. Verteile die Streifen auf den Filets.

---
4. Schneide die Zwiebeln in halbe Ringe.

---
5. Press die Knoblauchzehen.

### Zubereitung

1. Dünste die Zwiebelringe in etwas Öl in einer Pfanne an.

---

2. Füge die zerpfückte Chilischote und den gepressten Knoblauch hinzu.

---
3. Gib Paprikapulver und Tomatenmark dazu und lösche mit der Brühe ab. Lass die Mischung kurz aufkochen.

---
4. Rühre Sahne und Schmand unter die Soße und schmecke sie mit Salz ab.

---
5. Gieße die Soße über die Hähnchenfilets und Paprikastreifen in der Auflaufform, sodass alles gut bedeckt ist.

---
6. Verteile den geriebenen Käse gleichmäßig darauf.

---
7. Gare das Gericht im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 30–40 Minuten.