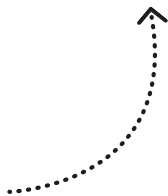


Herzhafte Hähnchenpfanne



Zutaten

- 1 kg Hähnchenbrust
- 2 EL Kräuter der Provence
- 1 EL Currypulver
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln in Ringe Stufe 1 Küchenhobel
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Spitzpaprika
- 5 Gewürzgurken
- 1 TL Senf
- 1/2 Becher Creme Fraiche
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Gemüsebrühe



Zubereitung:

Make it lecker

1. Hähnchen in feine Streifen oder Würfel schneiden und mit 1 EL Öl, Curry und Kräutern der Provence marinieren.
2. Die Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 in feine Scheiben schneiden. Paprika und Gewürzgurken in Würfel schneiden.
3. 1 EL Öl in der Sauteuse erhitzen und zuerst die Zwiebeln anschwitzen, anschließend das Fleisch zugeben und braten. Nun die Paprika zugeben und ebenfalls braten.
4. 1 TL Senf unterrühren und mit Creme fraiche verrühren. Tomatenmark unterrühren und zum Schluß mit der Gemüsebrühe ablöschen.
5. Kurz aufkochen und mit gekochten Kartoffeln servieren.