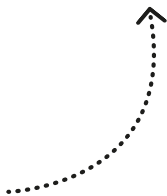


# Paprika-Rahm Hähnchen



## Zutaten

- 2 Zwiebel, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 6 rote Paprikaschoten, Mandoline Stufe 2  
Julienne-Schnitt
- 6 Hähnchenbrustfilets
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml Kochsahne
- 400 g Schmand
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 2-3 EL Mehl
- 2 EL Kräuter der Provence
- 2 TL Thymian
- Salz, Pfeffer
- etwas gehackte Petersilie zum Garnieren



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Die Hähnchenbrustfilets in die rechteckige Ofenhexe legen und mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch bestreuen.
2. Die Paprika vom Stiel und von den Kernen befreien und geviertelt mit Hilfe der Mandoline sehr fein schneiden und über das Fleisch geben.
3. In einem Topf die Sahne, den Schmand, Tomatenmark und die Brühe geben. Butter und Mehl zuführen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Gewürze zugeben und über das Fleisch gießen.
4. In den kalten Backofen stellen und ca 40-50 Minuten bei 230 Grad Unterhitze kochen garen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.