

# Bunte Hähnchenpfanne

Pikante Pfanne mit Hähnchen und Paprika, besonders lecker zu Reis

etwa 2 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Hähnchenbrustfilet  
1 rote Paprikaschote (etwa 200 g)  
1 gelbe Paprikaschote (etwa 200 g)  
2 Frühlingszwiebeln  
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
4 EL Brühe (50 ml)  
frisch gemahlener Pfeffer  
Salz

## 1 Vorbereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Paprikaschoten putzen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

## 2 Zubereiten:

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Erst Fleischstreifen darin unter Wenden anbraten, dann Paprikastreifen zugeben und braten, bis das Fleisch gar ist. Crème fraîche Kräuter und Brühe zugeben und einmal aufkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und Frühlingszwiebelringe darübergeben.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Reis dazu servieren.