

Bunte Hähnchenpfanne

Dieses Pfannengericht mit zartem Hähnchenfleisch, bunter Paprika in Kräutersoße gelingt sicher.

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
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
4 EL Brühe (50 ml)
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

Wie bereite ich eine Hähnchenpfanne mit buntem Gemüse zu?:

1 Hähnchenpfanne 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 Hähnchenpfanne 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. Die bunte Hähnchenpfanne mit Pfeffer und Salz abschmecken und Frühlingszwiebelringe darübergeben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu der bunten Hähnchenpfanne schmeckt Reis sehr lecker.