

# Pikantes Hähnchengeschnetzeltes

Leckeres Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Brokkoli und roter Chillischote.

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

300 g tiefgekühlter Brokkoli  
250 g Hähnchenbrustfilet  
1 kleine rote Chillischote  
2 EL Speiseöl  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic  
½ TL Paprikapulver  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Brokkoli nach Packungsanleitung auftauen lassen, evtl. klein schneiden.  
Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Chillischote putzen und sehr fein schneiden.  
**Hinweis:** Da die Chillischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

## 2 Zubereiten:

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Fleischstreifen darin unter Wenden anbraten. Brokkoli und Chili zufügen und so lange braten, bis das Fleisch gar ist. Crème fraîche unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie Gnocchi dazu.