

Sören Anders**Freitag, 19. August 2022****Hähnchen-Paprikageschnetzeltes mit Nudeln****Rezept für 4 Personen**

Dauer: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Pasta, Feine Küche, Schnelle Küche

Zutaten

1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
1	Zwiebel
1	Chilischote
600 g	Hähnchenbrustfilets
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Butterschmalz
300 g	dünne Bandnudeln
300 ml	Geflügel- oder Gemüsebrühe
1/2 Bund	glatte Petersilie
50 g	Crème fraîche
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Paprikaschoten, waschen, putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika würfeln.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Chilischote waschen, halbieren, von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden.
3. Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen.
4. In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten anbraten (ca. 4 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten.
5. Inzwischen die Nudeln in einem Topf in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abtropfen lassen.
6. Restliches Butterschmalz in die Bratpfanne geben. Zwiebeln, Paprika und Chilischote darin ca. 5 Minuten anschwitzen. Dann mit Brühe ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.
7. In der Zwischenzeit Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
8. Crème fraîche zur Paprika geben, einmal aufkochen, das Fleisch wieder zugeben und alles abschmecken.
9. Nudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, Petersilie untermischen.
10. Die Nudeln auf Teller geben und das Geschnetzelte darauf anrichten.

Pro Portion: 690 kcal/ 2880 kJ

57 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß, 28 g Fett